

「パティオ」とはスペイン語で「中庭」という意味
暖かな日差しのなかのように身も心も満たされる場所でありたいと願っています

* 食材によるアレルギーや制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください

*Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

* 国産米を使用しております

*All rice used in our dishes is 100% produce of Japan

* 表示価格は消費税を含む料金です

*Prices inclusive of consumption tax

* 季節や仕入れ状況によって食材は変更となる場合がございます

*Some ingredients might change depending on season or stocks

おすすめ料理

Chef's Recommendations



牛フィレステーキ マデラソース



チキンピラフのオムライス ハッシュドビーフソース



海の幸のトマトクリームスパゲッティ

牛フィレステーキ マデラソース

Beef Tenderloin Steak with Madeira Sauce

¥4,000

チキンピラフのオムライス ハッシュドビーフソース

Chicken Pilaf Omelet Rice with Hashed Beef Sauce

1,700

海の幸のトマトクリームスパゲッティ

Tomato Cream of Seafood Spaghetti

1,900

岩手県産いわいどりのバスク風 ヌイユ添え

Steamed Chicken Basque Style with Noodles

2,000

リニューアル記念カクテル Renewal Commemorative Cocktail

翠庭 Midori Garden
(ホワイトラム・抹茶リキュール)
(White Rum • Matcha Liqueur)

¥1,000

木漏れ日～Komorebi～
(ノンアルコール・青りんごシロップ・ジンジャーエール)
(Non-Alcoholic • Green Apple Syrup • Ginger Ale)



オードブル

Appetizers

生ハムとサラミソーセージ ピクルス野菜添え ¥1,500

Raw Ham and Sarami Sausage with Pickled Vegetables

スモークサーモン ハーブサラダ添え 1,500

Smoked Salmon with Herb Salad

ニース風サラダ 1,400

Nice Style Salad

シーフードマリネ 1,500

Marinated Assorted Seafoods

シーザーサラダ 1,300

Cesear Salad

グリーンサラダ 750

Green Salad

ポテトサラダ 600

Potato Salad

チーズとドライフルーツの盛り合わせ 1,400

Assorted Cheese and Dried Fruits

チーズ各種 (下記よりお選びください) 各1,000

A.ブリー (20g×2・フランス)

B.ゴルゴンゾーラ ピカンテ (15g×2・イタリア)

Various Cheese

Brie (20g×2・France) or Gorgonzola Piccante (15g×2・Italy)

スープ

Soup

オニオングラタンスープ ¥ 800

Baked French Onion Soup

コーンスープ 600

Corn Soup

本日のスープ 600

Soup of the Day



スモークサーモン ハーブサラダ添え



ニース風サラダ



ポテトサラダ

*食材によるアレルギーや制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください

*Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

魚料理 & 肉料理

※ご提供に20分程度かかる場合がございます。

Fish & Meat Dishes



真鯛のポワレ チェリートマトソース

ミックスシーフードフライ ハーブサラダ添え ￥2,000

Fried Mixed Seafood with Herb Salad

真鯛のポワレ チェリートマトソース

2,000

Pan-fried Sea Bream with Cherry Tomato Sauce



スズキのアーモンドバター焼き カフェドパリ風

スズキのアーモンドバター焼き

カフェドパリ風

2,000

Grilled Sea Bass with Almond Butter Cafe de Paris Style

ビーフステーキ テリヤキソース または マデラソース または ポン酢

Beef Steak with "Teriyaki" Sauce or Madeira Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce

￥3,000



ハンバーグステーキ オニオンソース

ハンバーグステーキ オニオンソース または ポン酢

Hamburger Steak with Onion Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce

1,700



ポークジンジャーステーキ

ポークジンジャーステーキ

Sauteed Loin of Pork with Ginger Sauce

1,650

サイドサラダ

Small Salad

￥350

サイドスープ

Cup of Soup

￥350

パンまたはライス

Bread or Steamed Rice

300

※小麦アレルギーやグルテンフリーのお客様には米粉のパンをご用意もございます。

※We also have rice flour bread for customers who have a wheat allergy or who require gluten-free bread.

帝国ホテル特製カレー / ピラフ

Rice Dishes

彩り野菜カレー (サラダ添え) ¥1,700
Traditional Imperial Hotel Vegetable Curry with Steamed Rice and Green Salad



彩り野菜カレー (サラダ添え)

ビーフカレー (サラダ添え) 1,800
Traditional Imperial Hotel Beef Curry with Steamed Rice and Green Salad



ビーフカレー (サラダ添え)

シュリンプカレー (サラダ添え) 1,700
Traditional Imperial Hotel Shrimp Curry with Steamed Rice and Green Salad

シーフードピラフ ロブスター ソース 1,800
Seafood Pilaf with Lobster Sauce

サンドwich & ハンバーガー

Sandwiches & Burger



チーズバーガー

チーズバーガー ¥1,800
Cheese Burger Sandwiches



ミックスサンドwich
(ハム&チーズ スモークサーモン、ツナ、キュウリ&トマト)

アメリカンクラブハウスサンド 1,800
American Clubhouse Sandwiches

ミックスサンドwich 1,600
(ハム&チーズ スモークサーモン、ツナ、キュウリ&トマト)
Mixed Sandwiches (Cheese & Ham, Smoked Salmon, Tuna and Cucumber&Tomato)

パスタ

Pastas

海の幸のトマトクリームスパゲッティ
Tomato Cream of Seafood Spaghetti

¥1,900



海の幸のトマトクリームスパゲッティ

ミートソーススパゲッティ ボロネーズ風
Meat Sauce Spaghetti Bolognese Style

1,500



ミートソーススパゲッティ ボロネーズ風

チキンとハム入りマカロニグラタン
Macaroni Gratin of Chicken and Ham

1,500



ベニズワイガニとカリフラワー・

長葱のアンチョビ風味クリームスパゲッティ

季節のパスタ
Seasonal Pasta

1,900

ベニズワイガニとカリフラワー・
長葱のアンチョビ風味クリームスパゲッティ

ピツツア

Pizza



ピツツア マルゲリータ

ピツツア マルゲリータ
Pizza Margarita

[スタンダード] ¥1,900 [ラージ] ¥3,200



真鯛のブランダード グラタンピツツア ビスマルク風

季節のピツツア
Seasonal Pizza

1,900

真鯛のブランダード グラタンピツツア ビスマルク風

おつまみ

Side Dishes & Snacks

海老、イカ、帆立貝とミックスビーンズの ガーリックバター焼き バケット添え

Garlic Butter-Grilled Shrimp,Squid,Scallops and Mixed Beans with Bucket

¥1,800



ソーセージソテーとベーコンソテー マッシュポテト添え

Sautéed Sausage and Bacon with Mashed Potatoes

1,500

フライドチキンとフライドポテト スイートチリソース添え

Fried Chicken and Fried Potatoes with Sweet Chili Sauce

1,200



オニオングリングフライ クリームチーズソース

Fried Onion Ring with Cream Cheese Sauce

1,000

ソーセージとベーコンソテー マッシュポテト添え

フライドポテト

French Fries Potatoes

600



ミックスナッツとポップコーンの盛合せ

Mixed Nuts and Popcorn

900

フライドチキンとフライドポテト スイートチリソース添え

お飲物

Beverages

生ビール (中)
Draft Beer (Medium)

¥900

生ビール (小)
Draft Beer (Small)

¥750

瓶ビール (中瓶)

900

エビスビール (中瓶)
Premium Beer "Yebisu" (500ml)

950

グラスワイン (白、赤、スパークリング)
Wine by the glass (White or Red or Sparkling)

900

ノンアルコールビール(小瓶)
Non-alcoholic Beer (334ml)

800

焼酎 (麦、芋)

800

ウイスキー (スコッチ、バーボン)
House Whisky (Scotch or Bourbon)

800

月桂冠 (180ml)

800

Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml)

黒田庄町田高

Japanese Sake "Kurodashochotako"

[グラス] 2,300
[Glass]

[ボトル] 14,000
[Bottle]

リニューアル記念クラシカルメニュー Classic Menu to Celebrate the Renewal

17:00~20:30(L.O.)



オードブル

Appetizer

スモークサーモンと紫キャベツ・
キノコのフロマージュブランのプレッセ
ベニズワイガニと柿のレムラード
Smoked Salmon, Purple Cabbage, and Mushrooms,
Pressed Fromage Blanc
Crab and Persimmon Remoulade



魚料理

Fish Dish

海の幸たっぷりのブイヤベース
Bouillabaisse Filled with Seafood



肉料理

Meat Dish

ポークフィレ肉の生ハムと香草風味の網脂包み焼き
マルサラソース
Pork Fillet Wrapped in Prosciutto and Grilled Fat with Herb Flavore
Marsala Sauce



デザート

Dessert

マロンのチョコレートムースと
チョコレートアイスクリームと共に
Chestnut Chocolate Mousse with Chocolate Ice Cream

ディナー A (オードブル / 魚料理 (ハーフポーション / 肉料理 / デザート) ¥6,200
Dinner A (Appetizer / Fish dish (Half size) / Meat dish Dessert)

ディナー B (オードブル / 魚料理 または 肉料理 / デザート) 5,000
Dinner B (Appetizer / Fish dish or Meat dish / Dessert)

ディナー C (本日のスープ / 魚料理 または 肉料理 / シャーベット) 3,500
Dinner C (Soup / Fish dish or Meat dish / Sgerbet)

コース料理にはパン または ライス と コーヒー または 紅茶 が付いております
Bread or Steamed Rice and Coffee or Tea is included in the Dinner Course

コース形式ではなく単品料理としてもお楽しみ頂けます
You can also order Separately

オードブル ¥1,600
Appetizer

肉料理 ¥2,550
Meat Dish

魚料理 2,550
Fish Dish

デザート 1,100
Dessert

食材によるアレルギーや制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

デザート

Desserts

ケーキセット (ケーキとコーヒーまたは紅茶) Cake Set (Cake and Coffee or Tea)	¥1,500
ケーキ各種 (内容は係にお尋ね下さい。 本日ご用意の品をお席までお持ちいたします) Cake of the Day (Your choice)	1,000
シフォンケーキとバニラアイス Chiffon Cake and Vanilla Ice Cream	1,000
プリンアラモード(数量限定) Pudding a la mode	1,100
クレープシュゼットバニラアイス添え Crêpe Suzette with Vanilla Ice	1,100
チョコレートサンデー [®] Chocolate Sundae	900
2色のアイスクリーム (バニラ、チョコレート、ストロベリー、抹茶、季節のソルベから2種類お選び下さい) Two Flavors of Ice or Sherbet (Your choice from Vanilla, Chocolate, Strawberry, "Matcha" or Sherbet)	800
月替わりディナーデザート Monthly Special Desserts	1,100



シフォンケーキとバニラアイス



クレープシュゼット



チョコレートサンデー

リニューアル記念カクテル Renewal Commemorative Cocktail

翠庭 Midori Garden

(ホワイトラム・抹茶リキュール)
(White Rum • Matcha Liqueur)

¥1,000

木漏れ日 ~Komorebi~

(ノンアルコール・青りんごシロップ・ジンジャーエール)
(Non-Alcoholic • Green Apple Syrup • Ginger Ale)



お飲物

Beverages

生ビール (中) Draft Beer (Medium)	¥900	生ビール (小) Draft Beer (Small)	¥750
瓶ビール (中瓶) Bottled Beer (Asahi / Kirin / Sapporo) (500ml)	900	エビスビール (中瓶) Premium Beer "Yebisu" (500ml)	950
グラスワイン (白、赤、スパークリング) Wine by the glass (White or Red or Sparkling)	900	ノンアルコールビール(小瓶) Non-alcoholic Beer (334ml)	800
焼酎 (麦、芋) Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato)	800	ウイスキー (スコッチ、バーボン) House Whisky (Scotch or Bourbon)	800
月桂冠 (180ml) Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml)	800		
黒田庄町田高 Japanese Sake "Kurodashocytako"		[グラス] 2,300 [ボトル] 14,000 [Glass] [Bottle]	

カクテル

Cocktails

翠庭 Midori Garden	¥1,000	木漏れ日～KOMOREBI～ Komorebi	¥850
ジントニック Gin Tonic	800	ジンライム Gin Lime	800
モスクミュール Moscow Mule	800	スプモーニ Spumoni	800
カシス (ソーダ、オレンジジュース、グレープフルーツジュース) Cassis (Soda, Orange Juice, Grapefruit Juice)			800
カンパリ (ソーダ、オレンジジュース、グレープフルーツジュース) Campari (Soda, Orange Juice, Grapefruit Juice)			800
スパークリングワイン & オレンジジュース Sparkling Wine and Orange Juice			900
スパークリングワイン & カシスリキュール Sparkling Wine and Cassis Liqueur			900

ソフトドリンク

Soft Drinks

ジュース各種 (オレンジ、グレープフルーツ、アップル、トマト) Juice (Orange,Grapefruit,Apple,Tomato)	各 ￥700
緑黄色野菜ジュース Vegetable Juice	700
ウーロン茶 Oolong Tea	700
コカ コーラ Coca-Cola	700
ジンジャーエール Ginger Ale	700
アップルビネガーソーダ Apple Vinegar Soda	780
ペリエ Perrier	800
ホットチョコレート Hot Chocolate	820
コーヒー各種 (ブレンド/カフェオレ/カフェラテ/カプチーノ/エスプレッソ/デカフェ) Coffee Various (Blended/Cafe ou Lait/Cafe Latte/Espresso/Decafe)	800
紅茶(ホット/アイス) Tea(Hot/Iced)	800
ハーブティー (カモミール/ペパーミント/ローズヒップ) Herb Tea(Chamomile/Peppermint/Rosehip)	800
緑茶 Green Tea	800
フロート(コーラ/コーヒー) Float (Cola/Coffee)	1,050

ワインリスト

Wine List

グラススパークリングワイン ￥900

Sparkling Wine by the Glass

ハウスワイン (白または赤) [グラス] 900 [デキャンタ] 3,000 [ボトル] 5,400

House Wine (White or Red) [Glass] [Decanter] [Bottle]

シャンパン

Champagne



パイパー・エドシックブリュット (フランス/シャンパニュ) ￥15,800

2年間瓶内熟成を行いキレの良いフレッシュな味わい。カンヌ映画祭公式シャンパン (辛口)
Piper-Heidsieck Brut (France / Champagne)

白ワイン

White wine



ブルゴーニュ・シャルドネ (フランス/ブルゴーニュ) ￥7,500

柑橘類や洋梨の香りが漂う優しくなめらかな味わいのワイン (ミディアムボディ)
Bourgogne Chardonnay (France / Bourgogne)



ソーヴィニヨンブラン・アティテュード (フランス/ロワール) 7,500

新鮮でなめらかな芳香が素晴らしい風味と後味の訪れを予感させる仕上がりのワイン (辛口)
Mâcon-Villages Chameroy (France / Loire)



マコン・ヴィラージュ シャムロワ (フランス/ブルゴーニュ) 5,800

新鮮でなめらかな芳香が素晴らしい風味と後味の訪れを予感させる仕上がりのワイン (辛口)
Mâcon-Villages Chameroy (France / Bourgogne)



メッツァコロナピノ・グリージョリゼルヴァ (イタリア/トレントイーノ) 5,700

熟した果実と樹木を思わせるバランスの取れた香りですっきりと洗練されたワイン (辛口)
Mezzacorona Pinot Grigio Riserva (Italy / Trentino)



シャトー・メルシャンアンサンブル 萌黄 -もえぎ- (日本) 5,000

福島や長野、山梨などのブドウをマリアージュすることで生み出されるエレガントな味わいのワイン (辛口)
Chateau Mercian Ensemble Moegi (Japan)

赤ワイン

Red wine



ブルゴーニュ ピノ・ノワール (フランス/ブルゴーニュ) ￥8,500

新鮮でなめらかな芳香が素晴らしい風味と後味の訪れを予感させる仕上がりのワイン (辛口)
Mâcon-Villages Chameroy (France / Bourgogne)



クラレンドル・ルージュ (フランス/ボルドー) 7,800

芳醇さ際立つ果実味となめらかなタンニンが魅力の気品あるワイン (フルボディ)
Clarendelle Rouge (France / Bordeaux)



シャトー・メルシャンアンサンブル 藍茜 -あいかね- (日本) 5,000

長野や山梨などそれぞれの産地のブドウの「調和 (アンサンブル)」が楽しめるワイン (ミディアムボディ)
Chateau Mercian Ensemble Aiakane (Japan)

プレミアムワイン

Premium wine



クレマン・ド・ブルゴーニュ (スパークリング) [グラス] ￥1,500 [ボトル] ￥9,000
[Glass] [Bottle]

瓶内二次発酵と熟成期間を9ヶ月以上行いキリッとした酸味とふくよかさのある味わいを楽しめる発泡性ワイン
Cremant De Bourgogne (Sparkling Wine)



ブルゴーニュ・アリゴテ (白ワイン) [グラス] 2,000 [ボトル] 12,000
[Glass] [Bottle]

白桃を思わせる爽やかな香りと後から若干の苦みと収斂性を感じるしっかりとした味わいを楽しめる白ワイン
Burgogne Aligote (White Wine)



コトー・ブルギニヨン(赤ワイン) [グラス] 2,000 [ボトル] 12,000
[Glass] [Bottle]

ブラックチェリーやラズベリーの濃厚な果実の香りとスパイスの風味で甘酸っぱく香ばしい味わいを楽しめる赤ワイン
Coteaux Bourguignons (Red Wine)