

「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



牛ヒレステーキ重 ガーリックバター醤油風味



チキンピラフのオムライス ハッシュドビーフソース



ポークジンジャーステーキ

★ 牛ヒレステーキ重 ガーリックバター醤油風味 (カップスープ付き) ￥3,700
 Beef Tenderloin Steak Bowl ,Garlic Butter and Soy Sauce with Cup of Soup

★ チキンピラフのオムライス ハッシュドビーフソース 1,700
 Chicken Pilaf Omelet Rice with Hashed Beef Sauce

★ 海の幸のトマトクリームスパゲッティ 1,800
 Tomato Cream of Seafood Spaghetti

★ ポークジンジャーステーキ 1,650
 Sautéed Loin of Pork with Ginger Sauce

※松花堂弁当(3日前まで要予約) 3,400

セットメニュー

Combo meals

★のお料理と合わせてご注文ください セットメニューのみの販売はいたしておりません

ミニサラダ Small Salad	¥ 300	カップスープ Cup of Soup	¥ 300
----------------------	-------	-----------------------	-------

パン または ライス Bread or Steamed Rice	300	コーヒー または 紅茶 (ホット/アイス) Coffee or Tea	400
-------------------------------------	-----	--	-----

※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の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.

オードブル

Appetizers

★ スモークサーモン ハーブサラダ添え
Smoked Salmon with Herb Salad

¥ 1,400



スモークサーモン ハーブサラダ添え

★ チーズとドライフルーツの盛り合わせ
Assorted Cheese and Dried Fruits

1,400



ニース風サラダ 炙りマグロ添え

★ ニース風サラダ 炙りマグロ添え
Nice Style Salad with Broiled Tuna

1,400

グリーンサラダ
Green Salad

750



ポテトサラダ

ポテトサラダ
Potato Salad

650

スープ

Soup

本日のスープ
Soup of the Day

600

* 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



ミックスシーフードフライ ハーブサラダ添え



スズキのアーモンドバター焼き カフェドパリ風

★ 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

★ スズキのアーモンドバター焼き カフェドパリ風

1,900

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

¥2,700



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

Sautéed Loin of Pork with Ginger Sauce

1,650



ポークジンジャーステーキ

セットメニュー

Combo meals

★のお料理と合わせてご注文ください セットメニューのみの販売はいたしておりません

ミニサラダ
Small Salad

¥300

カップスープ
Cup of Soup

¥300

パン または ライス
Bread or Steamed Rice

300

コーヒー または 紅茶 (ホット/アイス)
Coffee or Tea

400

※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の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.

★ ビーフカレー (サラダ添え) ￥1,650

Traditional Imperial Hotel Beef Curry with Steamed Rice and Green Salad



シュリンプカレー (サラダ添え)

★ シュリンプカレー (サラダ添え) 1,650

Traditional Imperial Hotel Shrimp Curry with Steamed Rice and Green Salad

サンドウィッチ&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)

★ 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)

※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の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.

パスタ

Pastas&Noodle

★ 海の幸のトマトクリームスパゲッティ

Tomato Cream of Seafood Spaghetti

¥1,800



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

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] ¥1,800 [ラージ] 3,000
[25cm] [37cm]

セットメニュー

Combo meals

★のお料理と合わせてご注文ください セットメニューのみの販売はいたしておりません

ミニサラダ

Small Salad

¥300

カップスープ

Cup of Soup

¥300

パン または ライス

Bread or Steamed Rice

300

コーヒー または 紅茶 (ホット/アイス)

Coffee or Tea

400

※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.

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



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

950



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

フライドポテト
French Fries Potatoes

600



フライドポテト

お飲物

Beverages

生ビール (中)
Draft Beer (Medium)

¥ 830

生ビール (グラス)
Draft Beer (Small)

¥ 750

瓶ビール (中瓶)

850

エビスピール (中瓶)

900

Bottled Beer (Asahi / Kirin / Sapporo) (500ml)

Premium Beer "Yebisu" (500ml)

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

800

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

750

月桂冠 (180ml)

800

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

800

Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml)

焼酎 (麦、芋)

800

Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato)

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)

¥ 1,400



シフォンケーキとバニラアイス

ケーキ各種

950

(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)

シフォンケーキとバニラアイス

950

Chiffon Cake and Vanilla Ice Cream

クレープシュゼット バニラアイス添え

1,100

Crêpe Suzette with Vanilla Ice

プリンアラモード

1,100

Pudding a la mode

チョコレートサンデー

800

Chocolate Sundae

2色のアイスクリーム

750

(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)



チョコレートサンデー

コーヒー & ティー

Coffee & Tea

コーヒー各種

¥ 700

(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

(Blended/Cafe au Lait/Cafe Latte/Capccino/Espresso/Decafe)

紅茶

700

Tea

ハーブティー(カモミール/ペッパーミント/ローズヒップ)

700

Herb Tea(Chamomile/Peppermint/Rosehip)

お飲物

Beverages

生ビール (中) Draft Beer (Medium)	¥830	生ビール (グラス) Draft Beer (Small)	¥750
瓶ビール (中瓶) Bottled Beer (Asahi / Kirin / Sapporo) (500ml)	850	エビスビール (中瓶) Premium Beer "Yebisu" (500ml)	900
グラスワイン (白、赤、スパークリング) Wine by the glass (White or Red or Sparkling)	800	ノンアルコールビール(小瓶) Non-alcoholic Beer (334ml)	750
月桂冠 (180ml) Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml)	800	ウイスキー (スコッチ、バーボン) House Whisky (Scotch or Bourbon)	800
		焼酎 (麦、芋) Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato)	800

カクテル

Cocktails

ジントニック Gin Tonic	¥800	ジンライム Gin Lime	800
モスコミュール 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 ¥600
緑黄色野菜ジュース Vegetable Juice	600
ウーロン茶 Oolong Tea	600
コカ・コーラ Coca-Cola	600
ジンジャーエール Ginger Ale	600
アップルビネガーソーダ Apple Vinegar Soda	680
ペリエ Perrier	700
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 (Blended/Cafe au Lait/Cafe Latte/Cappuccino/Espresso/Decafe)	700
紅茶 Tea	700
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)	700
ホットチョコレート Hot Chocolate	720
フロート(コーヒー又はコーラ) Float (Cola or Coffee)	950

グラススパークリングワイン ¥800
 Sparkling Wine by the Glass

ハウスワイン (白または赤) [グラス] 800 [デキャンタ] 2,800
 House Wine (White or Red) [Glass] [Decanter]

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) ¥14,800
 2年間瓶内熟成を行い、柔らかなフレッシュな味わい。
 Piper-Heidsieck Brut (France / Champagne)

白ワイン White wine

 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)

 メツツアコロナピノ・グリージョリゼルヴァ (イタリア/トレンティーノ) 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まれるエレガントな味わいのワイン (辛口)
 Chateau Mercian Ensemble Moegi (Japan)

 ドメーヌ・ポール・マス マルサンヌ (フランス/ラングドック・ルーション) 4,000
 甘味のある香りで酸味は中程度でしっかりと味を感じられる (やや辛口)
 Domeines Paul Mas Marsanne (France / Languedoc-Roussillon)

赤ワイン Red wine

 ロッソ・ディ・モンテプルチアーノ (イタリア/トスカーナ) ¥ 5,800
 チェリーやベリー系果実の香りにホワイトチョコやローストされたコーヒーのニュアンスを感じる (ミディアムボディ)
 Rosso di Montepulciano (Italy / Toscane)

 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)

 カリテラトリビュートカベレネ・ソーヴィニヨン (チリ/コンチャグアバレー) 4,500
 樹熟させたフルボディタイプで凝縮された果実味と深みのある味わいが楽しめるワイン (フルボディ)
 Caliterra Tributo Cabernet Sauvignon (Chile / Valle Colchagua)

 ドメーヌ・ポール・マス カリニャン V. V. (フランス/ラングドック・ルーション) 4,000
 スパイスやブラックベリーの華やかな香りが楽しめる (ミディアムボディ)
 Domeines Paul Mas Carignan Vieilles Vignes (France / Languedoc-Roussillon)

