

「パティオ」とはスペイン語で「中庭」という意味  
暖かな日差しの中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  
Sauteed 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	￥ 300	カップスープ	￥ 300
Small Salad		Cup of Soup	
パン または ライス	300	コーヒー または 紅茶 (ホット/アイス)	400
Bread or Steamed Rice		Coffee or Tea	

※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

- ★ 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  
Nice Style Salad with Broiled Tuna

1,400

- グリーンサラダ  
Green Salad

750

- ポテトサラダ  
Potato Salad

650



スモークサーモン ハーブサラダ添え



ニース風サラダ 炙りマグロ添え



ポテトサラダ

## 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

★ 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

★ 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

Sauteed 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) 400

Coffee or Tea

※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) 1,650

Traditional Imperial Hotel Shrimp Curry with Steamed Rice and Green Salad



シュリンプカレー (サラダ添え)

## 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  
Cheese Burger Sandwiches

￥1,800

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

1,800



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

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

1,600

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.



## ★ 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

# ピッツア

# Pizza



ピッツア マルゲリータ

## ★ ピッツア 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) 400

Coffee or Tea

※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.

ソーセージノテとベーコンノテ マッシュポテト添え  
Sauteed Sausage and Bacon with Mushed Potatoes  
¥ 1,500



ソーセージとベーコンノテ 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) 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

## 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 )

¥ 1,400

ケーキ各種

(内容は係にお尋ね下さい。 本日まで用意の品をお席までお持ちいたします)

Cake of the Day ( Your choice )

950

シフォンケーキとバニラアイス

Chiffon Cake and Vanilla Ice Cream

950

クレープシュゼット バニラアイス添え

Crêpe Suzette with Vanilla Ice

1,100

プリンアラモード

Pudding a la mode

1,100

チョコレートサンデー

Chocolate Sundae

800

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 )

750



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

## コーヒー & ティー

## Coffee & Tea

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/Capccino/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



# 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	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/ノン Coffee (Blended/Cafe au Lait/Cafe Latte/Capccino/Espresso/Decafe)	700
ウーロン茶 Oolong Tea	600	紅茶 Tea	700
コカ・コーラ Coca-Cola	600	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
ジンジャーエール Ginger Ale	600	ホットチョコレート Hot Chocolate	720
アップルビネガーソーダ Apple Vinegar Soda	680	フロート(コーヒー又はコーラ) Float (Cola or Coffee)	950
ペリエ Perrier	700		

## 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)

House Wine ( White or Red )

[グラス] 800 [デキャンタ] 2,800

[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/シャンパーニュ) ¥14,800

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



### 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 )



### ドメヌ・ポール・マス マルサンヌ (フランス/ラングドッグ・ルーシヨン) 4,000

甘味のある香りで酸味は中程度でしっかりとした味を感じられる (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 / Toscana )



### シャトー・メルシャン アンサンブル 藍茜 - あいあかね - (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ルネ・ソーヴィニヨン (チリ/コンチャグアバレー) 4,500

樽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 )



### ドメヌ・ポール・マス カリニャン V. V. (フランス/ラングドッグ・ルーシヨン) 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 )



