

「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

おすすめ料理

Chef's Recommendations



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) ¥2,700

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 1,650

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 1,650

Tomato Cream of Seafood Spaghetti

★ ポークジンジャーステーキ 1,500

Sauteed Loin of Pork with Ginger Sauce

※松花堂弁当はご予約のみ承ります。

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) 320

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致します。

※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

¥ 1,300



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

1,200

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

1,300



ニース風サラダ 炙りマグロ添え

グリーンサラダ
Green Salad

750

ポテトサラダ
Potato Salad

550



ポテトサラダ

スープ

Soup

本日のスープ
Soup of the Day

550

* 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 ¥1,850

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

1,850

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

Hamburg 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

1,500



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) 320

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

★ アメリカンクラブハウスサンド

American Clubhouse Sandwiches

¥1,600

★ チーズバーガー

Cheese Burger Sandwiches

1,700



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)

★ 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)

1,400

Mixed Sandwiches (Cheese & Ham, Smoked Salmon, Tuna and Cucumber & Tomato)

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) 320

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.

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

¥1,650



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

1,300



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] ¥1,700 [ラージ] 2,400
[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) 320
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.

ソーセージソテーとベーコンソテー マッシュポテト添え
 Sauteed Sausage and Bacon with Mashed Potatoes
 ¥ 1,350



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
 850



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
 550



フライドポテト

お飲物

Beverages

| | | | |
|---|------|---|------|
| 生ビール (中) Draft Beer (Medium) | ¥750 | 生ビール (グラス) Draft Beer (Small) | ¥670 |
| 瓶ビール (中瓶) Bottled Beer (Asahi / Kirin / Sapporo) (500ml) | 770 | エビスビール (中瓶) Premium Beer "Yebisu" (500ml) | 820 |
| グラスワイン (白、赤、スパークリング) Wine by the glass (White or Red or Sparkling) | 720 | ノンアルコールビール (小瓶) Non-alcoholic Beer (334ml) | 670 |
| 月桂冠 (180ml) Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml) | 720 | ウイスキー (スコッチ、バーボン) House Whisky (Scotch or Bourbon) | 720 |
| | | 焼酎 (麦、芋) Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato) | 720 |

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)

¥1,100

ケーキ各種

(内容は係にお尋ね下さい。 本日で用意の品をお席までお持ちいたします)

Cake of the Day (Your choice)

800

シフォンケーキとバニラアイス

Chiffon Cake and Vanilla Ice Cream

800

クレープシュゼットバニラアイス添え

Crêpe Suzette with Vanilla Ice

1,000

ピーチメルバ

Peach Melba

850

チョコレートサンデー

Chocolate Sundae

700

パンプディングフルーツ添え

Bread Pudding with Fruits

700

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)

700



シフォンケーキとバニラアイス



ピーチメルバ



チョコレートサンデー

コーヒー & ティー

Coffee & Tea

コーヒー (ホット/アイス)

Coffee

¥600

カフェオレ (ホット/アイス)

Café au lait

¥650

紅茶 (ホット/アイス)

Tea

600

ハーブティー (カモミール、ペパーミント、ローズヒップ)

Herbal Tea (Chamomile or Peppermint or Rosehip)

650

お飲物

Beverages

| | | | |
|---|------|---|------|
| 生ビール (中) Draft Beer (Medium) | ¥750 | 生ビール (グラス) Draft Beer (Small) | ¥670 |
| 瓶ビール (中瓶) Bottled Beer (Asahi / Kirin / Sapporo) (500ml) | 770 | エビスビール (中瓶) Premium Beer "Yebisu" (500ml) | 820 |
| グラスワイン (白、赤、スパークリング) Wine by the glass (White or Red or Sparkling) | 720 | ノンアルコールビール (小瓶) Non-alcoholic Beer (334ml) | 670 |
| 月桂冠 (180ml) Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml) | 720 | ウイスキー (スコッチ、バーボン) House Whisky (Scotch or Bourbon) | 720 |
| | | 焼酎 (麦、芋) Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato) | 720 |

カクテル

Cocktails

| | | | |
|--|------|-------------------|-----|
| ジントニック Gin Tonic | ¥720 | ジンライム Gin Lime | 720 |
| モスコミュール Moscow Mule | 720 | スパモーニ Spumoni | 720 |
| 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) | | | 720 |
| 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) | | | 720 |
| スパークリングワイン & オレンジジュース Sparkling Wine and Orange Juice | | | 820 |
| スパークリングワイン & カシスリキュール Sparkling Wine and Cassis Liqueur | | | 820 |

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 ¥570 |
| 緑黄色野菜ジュース Vegetable Juice | 570 | コーヒー または 紅茶 (ホット/アイス) Coffee or Tea | 600 |
| アップルビネガーソーダ Apple Vinegar Soda | 620 | カフェオレ (ホット/アイス) Cafe au lait | 650 |
| コカ・コーラ Coca-Cola | 570 | ホットチョコレート Hot Chocolate | 620 |
| ジンジャーエール Ginger Ale | 570 | ウーロン茶 Oolong Tea | 570 |
| ペリエ Perrier | 670 | フロート (コーラまたはコーヒー) Float (Cola or Coffee) | 850 |
| ハーブティー (カモミール、ペパーミント、ローズヒップ) Herbal Tea (Chamomile or Peppermint or Rosehip) | | | 650 |

グラススパークリングワイン

Sparkling Wine by the Glass

¥720

ハウスワイン (白または赤)

House Wine (White or Red)

[グラス] 720

[Glass]

[デキャンタ] 2,550

[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) ¥13,500

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) ¥5,500

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ワイン (辛口)
Mâcon-Villages Chameroy (France / Bourgogne)



メツァコロナピノ・グリージョリゼルヴァ (イタリア/トレンティーノ) 5,250

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) 4,500

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)



コート・デュ・ローヌプレファランス (フランス/コート・デュ・ローヌ) 3,700

杏子や蜂蜜を思わせる香りの豊かな果実味のバランスが取れた生き生きとしたワイン (辛口)
Côtes du Rhône Préférence (France / Côtes du Rhône)

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) ¥5,300

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) 4,500

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・ソーヴィニオン (チリ/コンチャグアバレー) 4,200

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)



コート・デュ・ローヌプレファランス (フランス/コート・デュ・ローヌ) 3,700

スパイシーな味わいと長い余韻が魅力的なワイン (ミディアムボディ)
Côtes du Rhône Préférence (France / Côtes du Rhône)