

「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）

Beef Tenderloin Steak Bowl ,Garlic Butter and Soy Sauce with Cup of Soup

¥2,700

★ 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

1,650

★ 海の幸のトマトクリームスパゲッティ

Tomato Cream of Seafood Spaghetti

1,650

★ ポークジンジャーステーキ

Sauteed Loin of Pork with Ginger Sauce

1,500

※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いません

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	320
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.

オーダブル

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

Grilled Sea Bass with Almond Butter Cafe de Paris Style

1,850

★ 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 ￥1,600
American Clubhouse Sandwiches

★ チーズバーガー 1,700
Cheese Burger Sandwiches



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 1,400
(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)

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)	320
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.

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.

ソーセージノテとベーコンノテ 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
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 800
(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)

シフォンケーキとバニラアイス 800
Chiffon Cake and Vanilla Ice Cream

クレープシュゼット バニラアイス添え 1,000
Crêpe Suzette with Vanilla Ice

ピーチメルバ 850
Peach Melba

チョコレートサンデー 700
Chocolate Sundae

パンプディング フルーツ添え 700
Bread Pudding with Fruits

2色のアイスクリーム 700
(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)



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) ¥600 カフェオレ (ホット / アイス) ¥ 650
Coffee Café au lait

紅茶 (ホット / アイス) 600
Tea

ハーブティー (カモミール、ペパーミント、ローズヒップ&ハイビスカス) 650
Herbal Tea (Chamomile or Peppermint or Rosehip&hibiscus)

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	スプモーニ 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&ハイビスカス） Herbal Tea (Chamomile or Peppermint or Rosehip&hibiscus)			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・ヴィラージュシュムロワ (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) 5,250
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 Aikane (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)