

「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

Sauted 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

¥300

Cup of Soup

### 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.

# オードブル

# Appetizers

★ スモークサーモン ハーブサラダ添え ¥ 1,300  
Smoked Salmon with Herb Salad



★ チーズとドライフルーツの盛り合わせ 1,200  
Assorted Cheese and Dried Fruits



★ ニース風サラダ 炙りマグロ添え 1,300  
Nice Style Salad with Broiled Tuna



グリーンサラダ 750  
Green Salad

ポテトサラダ 550  
Potato Salad

# スープ

# Soup

本日のスープ 550  
Soup of the Day

\* 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

★ ポークジンジャーステーキ

Sauteed Loin of Pork with Ginger Sauce

1,500

## 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

¥300

Cup of Soup

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.

# 帝国ホテル特製カレー

## Rice Dishes

★ 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

★ アメリカンクラブハウスサンド

American Clubhouse Sandwiches

¥1,600



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)

★ チーズバーガー

Cheese Burger Sandwiches

1,700

★ 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)

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] ¥1,700 [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)

Coffee or Tea

320

※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.

# おつまみ

# Side Dishes & Snacks

## 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

¥ 1,350



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)

770

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

## エビスビール (中瓶)

820

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 )

720

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

670

## 月桂冠 (180ml)

720

Japanese Sake "Gekkeikan" ( 180ml )

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

720

## 焼酎 (麦、芋)

720

Japanese Spirits ( Barley or Sweet Potato )

# 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



シフォンケーキとバニラアイス

## 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 )

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

## ピーチメルバ

Peach Melba

850

## チョコレートサンデー

Chocolate Sundae

700



チョコレートサンデー

## 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

# 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&ハイビスカス)

Herbal Tea ( Chamomile or Peppermint or Rosehip&hibiscus )

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	エビスピール (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

# ワインリスト

Wine List

## 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/シャンパニユ) ¥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のワイン (辛口)  
Macon-Villages Chameroy ( France / Bourgogne )

### ■ メツツアコロナピノ・グリージョリゼレヴァ (イタリア/トレントイーノ) 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 )

### ■ 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) 3,700

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) ¥5,300

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 / Toscane )

### ■ シャトー・メルシャンアンサンブル藍茜 - あいかね - (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・ソーヴィニヨン (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 )

### ■ ドメーヌ・ポール・マス カリニヤン V. V. (フランス/ラングドック・ルーション) 3,700

スペ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 )