

「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

「レストランパティオ」では諸般の事情によりメニュー内容を変更しております。
ご迷惑をお掛けいたしますが、何卒ご理解頂きます様お願い申し上げます。

*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



★ 和風ガーリックステーキ重 醤油風味 (カップスープ付き) ￥2,650
Beef Steak Bowl Japanese Style (Sauce of Garlic Butter and Soy Sauce)with Cup Soup



★ チーズバーガー
Cheese Burger

￥1,600

※松花堂弁当はご予約のみ承ります。

※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

おすすめ料理

Chef's Recommendations

- ★ ニース風サラダ ￥1,350
Nice Style Salad
- ★ ふわトロ オムライス ハヤシソース ￥1,650
Chicken Pilaf under Omelet with Hashed Beef Sauce
- ★ 海の幸のトマトクリームスパゲッティ ￥1,450
Tomato Cream Spaghetti of Seafood
- ★ ピッツァ マルゲリータ [スタンダード] ￥1,650 [ラージ] ￥2,050
Pizza Margherita [25cm] [37cm]



ふわトロ オムライス ハヤシソース
Chicken Pilaf under Omelet
with Hashed Beef Sauce



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



ピッツァ マルゲリータ
Pizza Margherita

おつまみ

Side Dishes and Snacks

ソーセージソテー レッドキャベツ マッシュポテト添え ￥1,100
Sautéed Sausage with Red Cabbage and Mush Potato

フライドチキン レモン風味&オニオンリングフライ ￥ 850
Deep Fried Chicken Lemon Flavor and Fried Onion

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	￥270	カップスープ	￥270
Mini Salad		Cup Soup	
パン または ライス	270	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.

オードブル

Appetizers

- ★ ニース風サラダ ￥1,350
Nice Style Salad
- グリーンサラダ 720
Green Salad
- 本日のスープ 520
Soup of the Day



ニース風サラダ
Nice Style Salad



ミックスサンドウィッチ
Mixed Sandwiches



ピッツァ マルゲリータ
Pizza Margherita

軽食

Light meals

- ★ ミックスサンドイッチ (チーズ&ハム、キュウリ&トマト、スモークサーモン、ツナ入り) ￥1,350
Mixed Sandwiches (Cheese & Ham, Cucumber & Tomato, Smoked Salmon, Tuna)
- ★ ピッツァ マルゲリータ [スタンダード] ￥1,650 [ラージ] 2,050
Pizza Margherita [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いません

ミニサラダ
Mini Salad

￥270

カップスープ
Cup Soup

￥270

*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

一皿料理

One Dishes

- ★ ふわトロ オムライス ハヤシソース ￥1,650
Chicken Pilaf under Omelet with Hashed Beef Sauce
- ★ 帝国ホテル特製ビーフカレー (サラダ添え) 1,650
Traditional Imperial Hotel Beef Curry with Steamed Rice and Green Salad
- ★ 帝国ホテル特製シュリンプカレー (サラダ添え) 1,650
Traditional Imperial Hotel Shrimp Curry with Steamed Rice and Green Salad
- ★ 海の幸のトマトクリームスパゲッティ 1,450
Tomato Cream Spaghetti of Seafood
- ★ ミートソーススパゲッティ ボロネーゼ風 1,300
Meat Sauce Spaghetti Bolognese Style



ふわトロ オムライス ハヤシソース
Chicken Pilaf under Omelet
with Hashed Beef Sauce



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



シュリンプカレー
Shrimp Curry with Steamed Rice and
Green Salad

メインディッシュ

Main Dishes

- ★ 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 ￥2,650
Beef Steak with "Teriyaki" Sauce or Madeira Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce
- ★ 真鯛のポワレ チェリートマトソース 1,850
Pan-fried Sea Bream with Cherry Tomato Sauce
- ★ ハンバーグステーキ マッシュルームソース または ポン酢 1,600
Hamburger Steak with Mushroom Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce
※ご提供に 15 分程度かかる場合がございます。

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

パン または ライス

Bread or Steamed Rice

￥270

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ございます。

※We also have rice flour bread for customers who have a wheat allergy or who require gluten-free bread.

デザート

Desserts

ケーキセット (ケーキ1種類とコーヒー または 紅茶) ￥1,000
Cake Set (Cake and Coffee or Tea)

ケーキ各種 700
(内容は係にお尋ねください 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)

アイス・ソルベの2色盛り合わせ 620
(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種類お選びください)
Two Flavors of Ice , Sherbet(Your choice from Vanilla, Chocolate, Strawberry, "Matcha" or Sherbet)

チョコレートサンデー 670
Chocolate Sundae

温かいフォンダンショコラとバニラアイス 820
Chocolate Fondant with Vanilla Ice

クレープシュゼット バニラアイス添え 920
Crepe Suzette with Vanilla Ice



クレープシュゼットバニラアイス添え
Crepe Suzette with Vanilla Ice



チョコレートサンデー
Chocolate Sundae



温かいフォンダンショコラとバニラアイス
Chocolate Fondant with Vanilla Ice

コーヒー 紅茶

Coffee and Tea

コーヒー (ホット / アイス) ￥570 カフェオレ (ホット / アイス) ￥620
Coffee Café au lait

紅茶 (ホット / アイス) 570 エスプレッソ 500
Tea Espresso

ハーブティー (カモミール、ベリーベリー、ハイビスカス、ペパーミント、ローズヒップ) 620
Herbal Tea (Chamomile, Berry berry, Hibiscus, Peppermint or Rosehip)

*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

※酒類のご提供に関しましては、東京都の要請内容に準じます。

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

焼酎 (芋、麦) 720

カクテル

Cocktails

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

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 570
Vegetable Juiceコーヒー または 紅茶 (ホット / アイス) 570
Coffee or Teaアップルビネガーソーダ 620
Apple Vinegar Sodaカフェオレ (ホット / アイス) 620
Cafe au laitコカ・コーラ 570
Coca-Colaエスプレッソ (ダブル +150) 500
Espressoコカ・コーラ ゼロ 570
Coca-Cola zeroホットチョコレート 620
Hot Chocolateジンジャーエール 570
Ginger Aleフロート (コーラまたはコーヒー) 820
Float (Cola or Coffee)ペリエ 670
Perrierウーロン茶 570
Oolong Teaハーブティー (カモミール、ベリーベリー、ハイビスカス、ペパーミント、ローズヒップ)
Herbal Tea (Chamomile, Berry berry, Hibiscus, Peppermint or Rosehip)

620

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りのワイン (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 / Toscane)



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)



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)

RESTAURANT
PATIO

* 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

* 表示価格は税金を含む料金です

*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