

「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

「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

おすすめ料理

Chef's Recommendations



★ 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 Nice Style Salad	¥ 1,350
★ ふわトロ オムライス ハヤシソース Chicken Pilaf under Omelet 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 Spaghetti of Seafood	¥ 1,450
★ ピッツア マルゲリータ Pizza Margherita	[スタンダード] ¥ 1,650 [ラージ] ¥ 2,050 [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



ピッツア 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 Mash Potato	

フライドチキン レモン風味&オニオングリングフライ	¥ 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 Mini Salad	¥ 270	カップスープ Cup Soup	¥ 270
---------------------	-------	--------------------	-------

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) 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.

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wich
Mixed Sandwiches



ピッツア 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)

★ ピッツア マルゲリータ [スタンダード] ¥ 1,650 [ラージ] 2,050
[25cm] [37cm]
Pizza Margherita

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

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



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 Beef Steak with "Teriyaki" Sauce or Madeira Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce	¥ 2,650
★ 真鯛のポワレ チェリートマトソース Pan-fried Sea Bream with Cherry Tomato Sauce	1,850
★ 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 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。	1,600

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) 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.

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ては、東京都の要請内容に準じます。

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 (芋、麦)	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	570
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	620
コカ・コーラ Coca-Cola	570	エスプレッソ (ダブル +150) Espresso	500
コカ・コーラ ゼロ Coca-Cola zero	570	ホットチョコレート Hot Chocolate	620
ジンジャーエール Ginger Ale	570	フロート (コーラまたはコーヒー) Float (Cola or Coffee)	820
ペリエ Perrier	670	ウーロン茶 Oolong Tea	570
ハーブティー (カモミール、ベリーベリー、ハイビスカス、ペッパーミント、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 ￥720
Sparkling Wine by the Glass

ハウスワイン (白または赤) 720 [グラス] 2,550
House Wine (White or Red) [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のワイン (辛口)
Macon-Villages Chameroy (France / Bourgogne)

 メッツァコロナピノ・グリージョリゼ/レヴァ (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・ローヌプレフランス (フランス/コート・デュ・ローヌ) 3,700
スペ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