

「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



牛フィレステーキ マデラソース



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

★ 牛フィレステーキ マデラソース

Beef Tenderloin Steak with Madeira Sauce

¥4,000

★ 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

1,700

★ 海の幸のトマトクリームスパゲッティ

Tomato Cream of Seafood Spaghetti

1,900

★ ポークジンジャーステーキ

Sauteed Loin of Pork with Ginger Sauce

1,650

※松花堂弁当(3日前まで要予約)

3,400

リニューアル記念カクテル Renewal Commemorative Cocktail

翠庭 Midori Garden

(ホワイトラム・抹茶リキュール)
(White Rum • Matcha Liqueur)

¥1,000

木漏れ日 ~Komorebi~

(ノンアルコール・青りんごシロップ・ジンジャーエール)
(Non-Alcoholic • Green Apple Syrup • Ginger Ale)

850



* 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

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

¥ 1,500

★ ニース風サラダ
Nice Style Salad

1,400

グリーンサラダ
Green Salad

750

ポテトサラダ
Potato Salad

600

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

1,400

★ チーズ各種 (下記よりお選びください)
A. ブリー (20g×2・フランス)
B. ゴルゴンゾーラ ピカンテ (15g×2・イタリア)
Various Cheese
Brie (20g×2・France) or Gorgonzola Piccante (15g×2・Italy)

各1,000



スモークサーモン ハーブサラダ添え



ニース風サラダ



ポテトサラダ

スープ

Soup

本日のスープ
Soup of the Day

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

ミニサラダ
Small Salad

¥ 300

カップスープ
Cup of Soup

¥ 300

(リニューアル記念)

コーヒー または 紅茶 (ホット/アイス) 200
Coffee or Tea

パン または ライス
Bread or Steamed Rice

300

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 ¥2,000
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 2,000
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
¥3,000



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
Hamburger Steak with Onion Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce 1,700

★ ポークジンジャーステーキ 1,650
Sauteed Loin of Pork with Ginger Sauce



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 ¥300
Small Salad

カップスープ ¥300
Cup of Soup

(リニューアル記念)
コーヒー または 紅茶 (ホット/アイス) 200
Coffee or Tea

パン または ライス 300
Bread or Steamed Rice

帝国ホテル特製カレー

Rice Dishes

★ ビーフカレー (サラダ添え) ￥1,800

Traditional Imperial Hotel Beef Curry with Steamed Rice and Green Salad

★ シュリンプカレー (サラダ添え) 1,700

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

★ チーズバーガー ￥1,800

Cheese Burger Sandwiches

★ アメリカンクラブハウスサンド 1,800

American Clubhouse 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 1,600

(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)

★ 海の幸のトマトクリームスパゲッティ

Tomato Cream of Seafood Spaghetti

¥ 1,900



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

1,500



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] ¥1,900 [ラージ] 3,200

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

Small Salad

カップスープ

¥ 300

Cup of Soup

(リニューアル記念)

コーヒー または 紅茶 (ホット/アイス) 200

Coffee or Tea

パン または ライス

300

Bread or Steamed Rice

ソーセージノデーとベーコンノデー マッシュポテト添え

Sauteed Sausage and Bacon with Mushed Potatoes

¥ 1,500



ソーセージとベーコンノデー 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

1,200



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

600



フライドポテト

お飲物

Beverages

生ビール (中)
Draft Beer (Medium)

¥900

生ビール (小)
Draft Beer (Small)

¥750

瓶ビール (中瓶)
Bottled Beer (Asahi / Kirin / Sapporo)(500ml)

900

エビスビール (中瓶)
Premium Beer "Yebisu" (500ml)

950

グラスワイン (白、赤、スパークリング)
Wine by the glass (White or Red or Sparkling)

900

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

800

焼酎 (麦、芋)
Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato)

800

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

800

月桂冠 (180ml)
Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml)

800

黒田庄町田高
Japanese Sake "Kurodashocytoko"

[グラス] 2,300
[Glass]

[ボトル] 14,000
[Bottle]

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)

¥ 1,500



シフォンケーキとバニラアイス

ケーキ各種

1,000

(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

Chiffon Cake and Vanilla Ice Cream

1,000

クレープシュゼット バニラアイス添え

Crêpe Suzette with Vanilla Ice

1,100



クレープシュゼット

プリンアラモード

Pudding a la mode

1,100

チョコレートサンデー

Chocolate Sundae

900



チョコレートサンデー

2色のアイスクリーム

800

(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)

コーヒー&ティー

Coffee & Tea

コーヒー各種

(ブレンド/カフェオレ/カフェラテ/カプチーノ/エスプレッソ/デカフェ)

Coffee

(Blended/Cafe au Lait/Cafe Latte/Capccino/Espresso/Decafe)

¥ 800

紅茶

Tea

800

ハーブティー(カモミール/ペパーミント/ローズヒップ)

Herb Tea(Chamomile/Peppermint/Rosehip)

800

お飲物

Beverages

生ビール (中) Draft Beer (Medium)	¥900	生ビール (小) Draft Beer (Small)	¥750
瓶ビール (中瓶) Bottled Beer (Asahi / Kirin / Sapporo) (500ml)	900	エビスビール (中瓶) Premium Beer "Yebisu" (500ml)	950
グラスワイン (白、赤、スパークリング) Wine by the glass (White or Red or Sparkling)	900	ノンアルコールビール (小瓶) Non-alcoholic Beer (334ml)	800
焼酎 (麦、芋) Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato)	800	ウイスキー (スコッチ、バーボン) House Whisky (Scotch or Bourbon)	800
月桂冠 (180ml) Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml)	800		
黒田庄町田高 Japanese Sake "Kurodashocytako"		[グラス] 2,300 [Glass]	[ボトル] 14,000 [Bottle]

カクテル

Cocktails

翠庭 Midori Garden	¥1,000	木漏れ日~KOMOREBI~ Komorebi	¥850
ジントニック Gin Tonic	800	ジンライム Gin Lime	800
モスコミュール Moscow Mule	800	スプモーニ Spumoni	800
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)			800
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)			800
スパークリングワイン & オレンジジュース Sparkling Wine and Orange Juice			900
スパークリングワイン & カシスリキュール Sparkling Wine and Cassis Liqueur			900

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 ¥700		
緑黄色野菜ジュース Vegetable Juice	700	コーヒー各種 (ブレンド/カフェオレ/カフェラテ/カプチーノ/エスプレッソ/デカフェ) Coffee Various (Blended/Cafe ou Lait/Cafe Latte/Espresso/Decafe)	800
ウーロン茶 Oolong Tea	700	紅茶(ホット/アイス) Tea(Hot/Iced)	800
コカ コーラ Coca-Cola	700	ハーブティー (カモミール/ペパーミント/ローズヒップ) Herb Tea(Chamomile/Peppermint/Rosehip)	800
ジンジャーエール Ginger Ale	700	緑茶 Green Tea	800
アップルビネガーソーダ Apple Vinegar Soda	780	フロート(コーラ/コーヒー) Float (Cola/Coffee)	1,050
ペリエ Perrier	800		
ホットチョコレート Hot Chocolate	820		

ワインリスト

Wine List

グラススパークリングワイン

¥900

Sparkling Wine by the Glass

ハウスワイン (白 または 赤)

House Wine (White or Red)

[グラス] 900

[Glass]

[デキャンタ] 3,000

[Decanter]

[ボトル] 5,400

[Bottle]

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) ¥15,800

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



ブルゴーニュ・シャルドネ (フランス/ブルゴーニュ) ¥7,500

柑橘類や洋梨の香りが漂う優しくなめらかな味わいのワイン (ミディアムボディ)

Bourgogne Chardonnay (France / Bourgogne)



ソーヴィニヨンブラン・アティテュード (フランス/ロワール) 7,500

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 / Loire)



マコン・ヴィラージュシャムロワ (フランス/ブルゴーニュ) 5,800

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・グリージョリゼレヴァ (イタリア/トレンティーノ) 5,700

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) 5,000

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)

赤ワイン

Red wine



ブルゴーニュピノ・ノワール (フランス/ブルゴーニュ) ¥8,500

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)



クラレンドル・ルージュ (フランス/ボルドー) 7,800

芳醇さ際立つ果実味となめらかなタンニンが魅力の気品あるワイン (フルボディ)

Clarendelle Rouge (France / Bordeaux)



シャトー・メルシャンアンサンブル 藍茜 - あいあかね - (日本) 5,000

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)

プレミアムワイン

Premium wine



クレマン・ド・ブルゴーニュ (スパークリング) [グラス] ¥1,500 [ボトル] ¥9,000

[Glass]

[Bottle]

瓶内二次発酵と熟成期間を9ヶ月以上行いキリッとした酸味とふくよかさのある味わいを楽しめる発泡性ワイン

Cremant De Bourgogne (Sparkling Wine)



ブルゴーニュ・アリゴテ (白ワイン)

[グラス]

2,000

[ボトル]

12,000

[Glass]

[Bottle]

白桃を思わせる爽やかな香りと後から若干の苦みと収斂性を感じるしっかりとした味わいを楽しめる白ワイン

Biurgogne Aligote (White Wine)



コトー・ブルギニョン (赤ワイン)

[グラス]

2,000

[ボトル]

12,000

[Glass]

[Bottle]

ブラックチェリーやラズベリーの濃厚な果実の香りとスパイスの風味で甘酸っぱく香ばしい味わいを楽しめる赤ワイン

Coteaux Bourguignons (Red Wine)