

「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



海の幸のトマトクリームスパゲッティ

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

岩手県産いわいどりのバスク風 ヌイユ添え 1,700

Steawed Chicken Basque Style with Noodles

サイドサラダ
Small Salad

¥350

サイドスープ
Cup of Soup

¥350

※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。

オーダブル

Appetizers

生ハムとサラミソーセージ ピクルス野菜添え	¥ 1,300
Raw Ham and Sarami Sausage with Pickled Vegetables	
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	
シーフードマリネ	1,300
Marinated Assorted Seafoods	
シーザーサラダ	1,200
Caesar Salad	
グリーンサラダ	750
Green Salad	
ポテトサラダ	550
Potato Salad	



スモークサーモン ハーブサラダ添え



ニース風サラダ 炙りマグロ添え



ポテトサラダ

スープ

Soup

オニオングラタンスープ	¥ 750
Baked French Onion Soup	
コーンスープ	550
Corn Soup	
本日のスープ	550
Soup of the Day	



オニオングラタンスープ

* 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



真鯛のポワレ チェリートマトソース

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

真鯛のポワレ チェリートマトソース

1,900

Pan-fried Sea Bream with Cherry Tomato Sauce



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 または ポン酢

Hamburg Steak with Onion Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce

1,700

岩手県産いわいどりのバスク風 ヌイユ添え 1,700

Steamed Chicken Basque Style with Noodles



ハンバーグステーキ オニオンソース

ポークジンジャーステーキ

Sauteed Loin of Pork with Ginger Sauce

1,500

骨付き鴨脚肉のコンフィ

Traditional Duck Leg Confit

1,700



ポークジンジャーステーキ

パンまたはライス

Bread or Steamed Rice

¥300

※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 / ピラフ

Rice Dishes

彩り野菜カレー (サラダ添え) ¥1,650
Traditional Imperial Hotel Vegetable Curry with Steamed Rice and Green Salad

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

シーフードピラフ ロブスターソース 1,650
Seafood Pilaf with Lobster Sauce



彩り野菜カレー (サラダ添え)



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
Cheese Burger Sandwiches

¥1,700

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
(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)

1,400

パスタ

Pastas

海の幸のトマトクリームスパゲッティ

Tomato Cream of Seafood Spaghetti

¥1,650

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

チキンとハム入りマカロニグラタン

Macaroni Gratin of Chicken and Ham

1,300

季節のパスタ イワシと魚介のラガー仕立て

Seasonal Pasta

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



イワシと魚介のラガー仕立て

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]



サーモンと茸のピッツア トリュフの香り

季節のピッツア サーモンと茸のピッツア トリュフの香り

Seasonal Pizza

¥1,650

おつまみ

Side Dishes & Snacks

海老、イカ、帆立貝とミックスビーンズの
ガーリックバター焼き バケット添え

Garlic Butter-Grilled Shrimp,Squid,Scallops and Mixed Beans with Bucket

¥1,550

ソーセージノテーとベーコンノテー マッシュポテト添え

Sauteed Sausage and Bacon with Mushed Potatoes

1,350

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

オニオンリングフライ クリームチーズソース

Fried Onion Ring with Cream Cheese Sauce

850

フライドポテト

French Fries Potatoes

550



海老、イカ、帆立貝とミックスビーンズの
ガーリックバター焼き バケット添え



ソーセージとベーコンノテー 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

お飲物

Beverages

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



オードブル

Appetizer

秋茄子と帆立貝のタルタル仕立て
スモークサーモンと一緒に

Tartare of eggplant and scallop with smoked salmon



魚料理

Fish Dish

金目鯛のポワレと甲殻類のエッセンス
ブイヤベース風

Pan-fried KINMEDAI with crustacean soup Bouillabaisse style



肉料理

Meat Dish

鳥取県産 大山鳥モモ肉のガランティヌ
マロン風味のクリームソース

Japanese chicken Galantine with chestnut flavored cream sauce



デザート

Dessert

マロンのパルフェグラス
コーヒーとブランデーのジュレ

Chestnut Parfait with coffee and brandy jelly

ディナー A (オードブル / 魚料理 (ハーフポーション) / 肉料理 / デザート) ￥4,900

ディナー B (オードブル / 魚料理 または 肉料理 / デザート) 3,900

ディナー C (本日のスープ / 魚料理 または 肉料理 / シャーベット) 2,900

コース料理にはパン または ライス と コーヒー または 紅茶 が付いております

Bread or Steamed Rice and Coffee or Tea is included in the Dinner Course

コース形式ではなく単品料理としてもお楽しみ頂けます

You can also order Separately

オードブル ￥1,270
Appetizer

肉料理 ￥2,140
Meat Dish

魚料理 ￥2,140
Fish Dish

デザート ￥ 900
Dessert

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.

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

ピーチメルバ 850
Peach Melba

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

チョコレートサンデー 700
Chocolate Sundae

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)

月替わりディナーデザート 900
Monthly Special Desserts



シフォンケーキとバニラアイス



クレープシュゼット



チョコレートサンデー

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）	720

カクテル	Cocktails
ジントニック Gin Tonic	ジンライム Gin Lime
モスコミュール Moscow Mule	スプモーニ 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） 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） Campari (Soda, Orange Juice, Grapefruit Juice)	
スパークリングワイン & オレンジジュース Sparkling Wine and Orange Juice	
スパークリングワイン & カシスリキュール 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 Vegetable Juice	570
アップルビネガーソーダ Apple Vinegar Soda	620
コカ・コーラ Coca-Cola	570
ジンジャーエール Ginger Ale	570
ペリエ Perrier	670
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
	コーヒー または 紅茶 (ホット / アイス) Coffee or Tea
	600
	カフェオレ (ホット / アイス) Cafe au lait
	650
	ホットチョコレート Hot Chocolate
	620
	ウーロン茶 Oolong Tea
	570
	フロート（コーラまたはコーヒー） Float (Cola or Coffee)
	850

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 [デキャンタ] 2,550
[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)



メツツアコロナピノ・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)



ドメヌ・ポール・マス マルサンヌ (フランス/ラングドッグ・ルーシヨン) 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)



ドメヌ・ポール・マス カリニャン V. V. (フランス/ラングドッグ・ルーシヨン) 3,700
スパ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)