

「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

— 休日のメニュー —

＊ご朝食（ 7:00～11:00） … P2～3

Break Fast

＊ご昼食・喫茶（11:00～17:00） … P4～7

Lunch & Afternoon Tea

＊ご夕食（17:00～ 閉店） … P8～12

Dinner

Close

＊デザート・ドリンク（全営業時間） … P13～15

Desserts, Beverages

All Time

「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

＊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

アメリカンブレックファースト

American Breakfast 7:00~9:30

【ジュース】・オレンジ、グレープフルーツ、トマト、アップル

【Juice】・ Orange, Grapefruit, Tomato, Apple

【卵料理】・スクランブルエッグ または フライエッグ

【Two Eggs】・ Scrambled or Fried

【付け合せ】・ ハム または ベーコン

Ham or Bacon

トースト

Toast

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

スクランブルエッグ



¥ 1,350

フライエッグ



コンチネンタルブレックファースト

Continental Breakfast

7:00~11:00

【ジュース】・オレンジ、グレープフルーツ、トマト、アップル

【Juice】・ Orange, Grapefruit, Tomato, Apple

ブレックファーストブレッド（トースト、ハードロール、クロワッサン）

Breakfast Bread (Toast, Hardroll, Croissant)

ヨーグルト フルーツ入り

Yogurt with Fruits

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

¥ 1,100



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 observing dietary restrictions

※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.

コンチネンタルブレックファースト

Continental Breakfast

7:00~11:00

【ジュース】・オレンジ、グレープフルーツ、トマト、アップル

【Juice】・ Orange, Grapefruit, Tomato, Apple

ブレックファーストブレッド（トースト、ハードロール、クロワッサン）

Breakfast Bread (Toast, Hardroll, Croissant)

ヨーグルト フルーツ入り

Yogurt with Fruits

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

¥ 1,100



一品料理 / A la Carte

トースト Toast	¥ 260	コーヒー または 紅茶 (ホット/アイス) Coffee or Tea	¥ 570
クロワッサン (2ヶ) Croissant	¥ 320	カフェオレ (ホット/アイス) Cafe au Lait	¥ 620
ヨーグルト フルーツ入り Yogurt with Fruits	¥ 450	エスプレッソ (ダブル+150) Espresso	¥ 500
スライスバナナ Sliced Banana	¥ 450	ホットチョコレート Hot Chocolate	¥ 620
キウイフルーツ Kiwi Fruit	¥ 450	ミルク (ホット/アイス) Milk	¥ 620
コーンフレーク Corn Flakes	¥ 450	ウーロン茶 Oolong Tea	¥ 570
グリーンサラダ Green Salad	¥ 720	コーラ または ジンジャーエール Cola or Ginger Ale	¥ 570
【ジュース】 オレンジ、グレープフルーツ、トマト、アップル 【Juice】 Orange, Grapefruit, Tomato, Apple			¥ 570
【ハーブティー】 ローズヒップ、ベリーベリー、ハイビスカス、カモミール、ペパーミント 【Herbal Tea】 Rose Hip, Berry berry, Hibiscus, Chamomile, Pepper Mint			¥ 620

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 observing dietary restrictions

※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.

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

*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

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
Sauteed 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おりません

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

おすすめ料理

Chef's Recommendations



和風ガーリックバター醤油風味 ステーキ重



ふわトロオムライス ハヤシソース

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

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

つぶ貝、海老、きのこのガーリックバター焼き 1,500
Garlic Butter Grilled Shellfish, Shrimp and Mushroom



海の幸のトマトクリームスパゲッティ



つぶ貝、海老、きのこのガーリックバター焼き

サイドサラダ

¥320

サイドスープ

¥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。

オードブル

Appetizers

ニース風サラダ
Nice Style Salad

¥ 1,350

グリーンサラダ
Green Salad

720

スープ



ニース風サラダ

Soup

オニオングラタンスープ
Baked French Onion Soup

¥ 720

コーンスープ
Corn Soup

520

本日のスープ
Soup of the Day

520



オニオングラタンスープ

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
Pan-fried Sea Bream with Cherry Tomato Sauce

¥ 1,850

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

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
Hamburg Steak with Mushroom Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce

1,600

ポークジンジャーステーキ
Pork Steak with Ginger Sauce

1,500



真鯛のポワレ チェリートマトソース



ハンバーグステーキ

パンまたはライス
Bread or Steamed Rice

¥ 270

※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.

*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

帝国ホテル特製カレー

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



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 1,600
Cheese Burger



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&トマト入)
Mixed Sandwiches (Cheese & Ham, Smoked Salmon, Tuna and Cucumber & Tomato)
1,350

おつまみ

ソーセージノデー レッドキャベツ マッシュポテト添え

Sauteed Sausage with Red cabbage and Mush Potato

¥1,100



ソーセージノデー
レッドキャベツ マッシュポテト添え

フライドチキン レモン風味 オニオンリングフライ

Deep Fried Chicken Lemon Flavor and Fried Onion Ring

850



フライドチキン レモン風味 オニオンリングフライ

フライドポテト

French Fries

520

パスタ&グラタン

Pastas&Gratin

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

チキンとハム入り マカロニグラタン

Macaroni Gratin of Chicken and Ham

1,250



ミートソーススパゲッティ ボロネーゼ風

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] ¥1,650

[25cm]

[ラージ] 2,050

[37cm]



オードブル

Appetizer

合鴨肉と野菜のモザイク仕立て
生ハムムースの спреッド パンドエピスと共に

Duck meat and vegetables style of mosaic
Spread of raw ham with pain d' épices



魚料理

Fish Dish

真鯛の桜海老バターを纏ったオープン焼き
海苔の香りのクリームソース

Grilled sea bream with SAKURA shrimp butter
Seaweed cream sauce



肉料理

Meat Dish

ポークフィレ肉のポピエット
茸とトリュフ風味マルサラソース

Pork fillet style of paupiette
Marsala wine sauce with mushrooms and truffles



デザート

Dessert

イチゴのムース
レモンジュレと一緒に

Strawberry mousse
with lemon 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
Dinner A (Appetizer / Fish dish (Half size) / Meat dish / Dessert)

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
Dinner B (Appetizer / Fish dish or Meat dish / Dessert)

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
Dinner C (Soup / Fish dish or Meat dish / Sherbet)

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 ￥870
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)

¥ 1,000

ケーキ各種

700

(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)

クレープシュゼット バニラアイス添え

Crêpe Suzette with Vanilla Ice

920

温かいフォンダンショコラとバニラアイス

Chocolate Fondant with Vanilla Ice

820

チョコレートサンデー

Chocolate Sundae

670

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種類お選び下さい)

Two Flavors of Ice or Sherbet (Your choice from Vanilla, Chocolate, Strawberry, "Matcha" or Sherbet)



クレープシュゼット バニラアイス添え



温かいフォンダンショコラとバニラアイス



チョコレートサンデー

※写真はイメージです

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) 620
Herbal Tea (Chamomile, Berry berry, Hibiscus, Peppermint or Rosehip)

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)