

「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 醬油風味 (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 ¥1,600
Cheese Burger

*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

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)

¥ 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

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

つぶ貝、海老、きのこのガーリックバター焼き

Garlic Butter Grilled Shellfish, Shrimp and Mushroom

1,500



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を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



ニース風サラダ

グリーンサラダ

Green Salad

720

スープ

Soup

オニオングラタンスープ

Baked French Onion Soup

¥ 720



オニオングラタンスープ

コーンスープ

Corn Soup

520

本日のスープ

Soup of the Day

520

魚料理 & 肉料理 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



真鯛のポワレ チェリートマトソース

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

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

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



彩り野菜カレー (サラダ添え)

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)

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

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

1,600



ミックスサンドwich

ミックスサンドwich

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

(ハム&チーズ、スモークサーモン、ツナ、キュウリ&トマト入)

おつまみ

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



ソーセージソテー
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



ミートソーススパゲッティ ボロネーゼ風

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

Pastas&Gratin

チキンとハム入り マカロニグラタン 1,250
Macaroni Gratin of Chicken and Ham

Pizza



ピザ マルゲリータ
Pizza Margarita

[スタンダード] ¥1,650 [ラージ] 2,050
[25cm] [37cm]



オードブル

Appetizer

合鴨肉と野菜のモザイク仕立て
生ハムムースのスプレッド 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ブン焼き
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。 本日ご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

920

Crêpe Suzette with Vanilla Ice

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

チョコレートサンデー

670

Chocolate Sundae

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

RESTAURANT
PATIO DRINK MENU ALL TIME

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permint、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) [グラス] 720 [デキャンタ] 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/シャンパニユ) ￥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)

 メツツアコロナピノ・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)