

「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

* ご朝食 (7:00~11:00) … P2~3
Breakfast

* ご昼食 (11:00~14:30) … P4
Lunch

* 喫茶 (14:30~17:00) … P5
Afternoon Tea

* ご夕食 (17:00~) … P6~10
Dinner

* デザート・ドリンク (全営業時間) … P11~12
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, 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.

*ランチは全てのメニューにサラダ・スープをお付けいたします

4/4 (月) ~ 6 (水)

シェフおすすめ魚料理

Chef's Recommendations for Fish

… 的鯛のポワレ ラビゴットソース

Pan-Fried John Dory with Ravigote Sauce

4/7 (木) ~ 8 (金)

¥1,450

・パンまたはライス
をお選びください

サーモンソテー 香草パン粉焼き 生姜風味ソース

Sautéed Salmon Herb Bred Crumbs Baked with Ginger Sauce

4/4 (月) ~ 6 (水)

シェフおすすめ肉料理

Chef's Recommendations for Fish

… チキン南蛮

Fried Chicken with Tartar Sauce

1,450

4/7 (木) ~ 8 (金)

・パンまたはライス
をお選びください

ポークソテー バーベキューソース

Sautéed Pork with BBQ Sauce

ハンバーグステーキ かき玉餡かけソース (+120円で目玉焼きのせ)

1,200

Hamburg Steak with Egg Thick Sauce (with Fried Eggs on top ¥120 up)

・パンまたはライスをお選びください ・ご提供にお時間を頂く場合がございます

サーモンフライカレー

1,200

Fried Salmon Curry with Steamed Rice

・辛口をご希望のお客様には、激辛ソースを別添えでお持ちいたします。

4/4 (月) ~ 6 (水)

茄子とトマトのスパゲッティ (大盛り+120円)

Spaghetti of Eggplant and Tomato (Large Portion ¥120 up)

1,100

4/7 (木) ~ 8 (金)

スモークサーモンのわさびクリームスパゲッティ (大盛り+120円)

Spaghetti of Smoked Salmon with Japanese Horseradish Cream Sauce (Large Portion ¥120 up)

上記メニューご注文のお客様は下記ドリンクを+320円にてご注文いただけます

コーヒー / 紅茶 / ランチワイン (白または赤) / ランチビール

さらにシャーベットまたはアイス 1種を+180円にてご注文いただけます

その他のドリンクメニューは P.12 ~ 、デザートメニューは P.11 にございます

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.

ハンバーグステーキ かき玉餡かけソース (+120円で目玉焼きのせ) ￥1,200

Hamburg Steak with Egg Thick Sauce (with Fried Eggs on top ￥120 up)

・パンまたはライスをお選びください ご提供にお時間を頂く場合がございます

サーモンフライカレー 1,200

Fried Salmon Curry with Steamed Rice

・辛口をご希望のお客様には、激辛ソースを別添えでお持ちいたします。

4/4 (月) ~ 6 (水)

茄子とトマトのスパゲッティ (大盛り +120円)

Spaghetti of Eggplant and Tomato (Large Portion ￥120 up)

4/7 (木) ~ 8 (金)

スモークサーモンのわさびクリームスパゲッティ (大盛り +120円)

Spaghetti of Smoked Salmon with Japanese Horseradish Cream Sauce (Large Portion ￥120 up)

1,100

ミックスサンドウィッチ (チーズ・ハム、ツナ、スモークサーモン、キュウリ・トマト) 1,350

Mixed Sandwiches (Cheese & Ham, Tuna, Smoked Salmon, Cucumber & Tomato)

Combo Meals

セットメニュー

(上記のメニューと合わせてご注文いただけます)

日替わりスープ & サラダ

Soup of the day & Salad

¥320

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

¥320

ランチビール

Small Beer

320

ランチワイン (赤 または 白)

Small Wine by the Glass (Red or White)

320

その他のドリンクメニューは P.12 ~、
デザートメニューは P.11 にございます

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 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



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

※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



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
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

Pastas&Gratin



ピザ マルゲリータ

ピツツア マルゲリータ
Pizza Margarita

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

Pizza



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

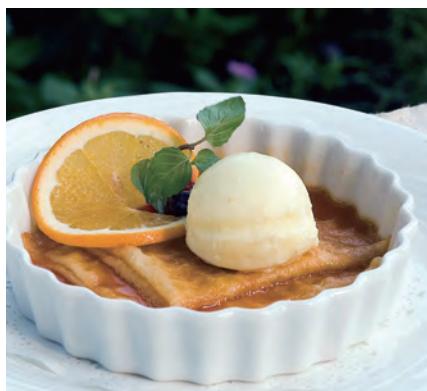
Chocolate Sundae

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

※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	