

「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

*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致します。

※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.

*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 ... 的鯛のポワレ ラビゴットソース
Chef's Recommendations for Fish Pan-Fried John Dory with Ravigote Sauce

4/7 (木) ・ 8 (金)

・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

¥1,450

4/4 (月) ~ 6 (水)

シェフおすすめ肉料理 ... チキン南蛮
Chef's Recommendations for Fish Fried Chicken with Tartar Sauce

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

1,450

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)

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

1,200

サーモンフライカレー

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。

1,200

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

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.

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)

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)

セットメニュー

Combo Meals

(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 ￥320 コーヒー または 紅茶 ￥320

Soup of the day & Salad

Coffee or Tea

ランチビール 320 ランチワイン (赤 または 白) 320

Small Beer

Small Wine by the Glass (Red or White)

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 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
Cheese Burger

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

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ましては、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	スパモーニ 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、ペパーミント、ローズヒップ) Herbal Tea (Chamomile, Berry berry, Hibiscus, Peppermint or Rosehip)		620	