「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

＊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

リニューアル記念クラシカルメニュー
Classic Menu to Celebrate the Renewal

17:00~20:30(L.O.)

オードブル　Appetizer

ニシンの燻製とポテトのテリーヌ
カズノコサワークリームのアクセント

Smoked Herring with Potato Terrine
Herring Roe with Sour Cream

魚料理　Fish Dish

シロアマダイのアクアパッツァ

White Tilefish Acua Pazza

肉料理　Meat Dish

牛バラ肉の赤ワイン煮　ブルゴーニュ風
根野菜とヌイユ添え

Beef Short Ribs Braised Burgundy Style
with Root Vegetables and Nouilles

デザート　Dessert

ベリーとピスタチオのケーキ　バニラアイスと共に

Berry and Pistachio Cake with Vanilla Ice

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）　¥6,200
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）　5,000
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）　3,500
Dinner C (Soup / Fish dish or Meat dish / Sgerbet)

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 Appetizer	¥1,600	肉料理 Meat Dish	¥2,550
魚料理 Fish Dish	2,550	デザート Dessert	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 are observing dietary restrictions.

おすすめ料理 Chef's Recommendations

牛フィレステーキ　マデラソース

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

牛フィレステーキ　マデラソース ¥4,000
Beef Tenderloin Steak with Madeira Sauce

チキンピラフのオムライス　ハッシュドビーフソース 1,700
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 1,900
Tomato Cream of Seafood Spaghetti

ハンバーグステーキ　オニオンソースまたはポン酢 1,700
Hamburger Steak with Onion Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce

リニューアル記念カクテル Renewal Commemorative Cocktail

翠庭　Midori Garden ¥1,000
（ホワイトラム・抹茶リキュール）
(White Rum・Matcha Liqueur)

木漏れ日 ～Komorebi～ 850
（ノンアルコール・青りんごシロップ・ジンジャーエール）
(Non-Alcoholic・Green Apple Syrup・Ginger Ale)

オードブル　Appetizers

生ハムとサラミソーセージ　ピクルス野菜添え　¥1,500
Raw Ham and Sarami Sausage with Pickled Vegetables

スモークサーモン　ハーブサラダ添え　1,500
Smoked Salmon with Herb Salad

ニース風サラダ　1,400
Nice Style Salad

シーザーサラダ　1,300
Caesar Salad

グリーンサラダ　750
Green Salad

ポテトサラダ　600
Potato Salad

チーズとドライフルーツの盛合せ　1,400
Assorted Cheese and Dried Fruits

チーズ各種 (下記よりお選びください)　各1,000
A.ブリー (20g×2・フランス)
B.ゴルゴンゾーラ ピカンテ (15g×2・イタリア)
Various Cheese
Brie (20g×2・France) or Gorgonzola Piccante (15g×2・Italy)

スモークサーモン　ハーブサラダ添え

ニース風サラダ

ポテトサラダ

スープ　Soup

オニオングラタンスープ　¥ 800
Baked French Onion Soup

コーンスープ　600
Corn Soup

本日のスープ　600
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　¥2,000
Fried Mixed Seafood with Herb Salad

真鯛のポワレ　チェリートマトソース　2,000
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　2,000
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
¥3,000

ハンバーグステーキ　オニオンソース

ハンバーグステーキ　オニオンソースまたはポン酢　1,700
Hamburger Steak with Onion Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce

ポークジンジャーステーキ

ポークジンジャーステーキ　1,650
Sauteed Loin of Pork with Ginger Sauce

サイドサラダ　¥350
Small Salad

サイドスープ　¥350
Cup of Soup

パンまたはライス　300
Bread or Steamed Rice

※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　Rice Dishes

彩り野菜カレー　（サラダ添え）　¥1,700
Traditional Imperial Hotel Vegetable Curry with Steamed Rice and Green Salad

ビーフカレー　（サラダ添え）　1,800
Traditional Imperial Hotel Beef Curry with Steamed Rice and Green Salad

シュリンプカレー（サラダ添え）　1,700
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　¥1,800
Cheese Burger Sandwiches

アメリカンクラブハウスサンド　1,800
American Clubhouse Sandwiches

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　1,600
（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)

パスタ　Pastas

海の幸のトマトクリームスパゲッティ　¥1,900
Tomato Cream of Seafood Spaghetti

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　1,500
Meat Sauce Spaghetti Bolognese Style

ミートソーススパゲッティ　ボロネーズ風

チキンとハム入りマカロニグラタン　1,500
Macaroni Gratin of Chicken and Ham

季節のパスタ　1,900
Seasonal Pasta
ベビーホタテ貝とムール貝の生海苔クリーム
スパゲッティ

ベビーホタテ貝とムール貝の生海苔
クリームスパゲッティ

ピッツァ　Pizza

ピッツァ　マルゲリータ

ピッツァ マルゲリータ　クリスピー生地
Pizza Margarita
［スタンダード］¥1,900　［ラージ］¥3,200

トリュフ香る　チキンとキノコの
クリームピッツァ

季節のピッツァ　クリスピー生地　1,900
Seasonal Pizza
トリュフ香る　チキンとキノコの
クリームピッツァ

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
¥1,800

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

ソーセージソテーとベーコンソテー マッシュポテト添え
Sauteed Sausage and Bacon with Mushed Potatoes
1,500

ソーセージとベーコンソテー　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
Fried Chicken and Fried Potatoes with Sweet Chili Sauce
1,200

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
1,000

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

フライドポテト
French Fries Potatoes
600

ミックスナッツとポップコーンの盛合せ
Mixed Nuts and Popcorn
900

お飲物 Beverages

生ビール（中） Draft Beer (Medium)	¥900	生ビール（小） Draft Beer (Small)	¥750
瓶ビール（中瓶） Bottled Beer (Asahi / Kirin / Sapporo)(500ml)	900	エビスビール（中瓶） Premium Beer "Yebisu" (500ml)	950
グラスワイン（白、赤、スパークリング） Wine by the glass (White or Red or Sparkling)	900	ノンアルコールビール（小瓶） Non-alcoholic Beer (334ml)	800
焼酎（麦、芋） Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato)	800	ウイスキー（スコッチ、バーボン） House Whisky (Scotch or Bourbon)	800
月桂冠 (180ml) Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml)	800		

デザート Desserts

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)	￥1,500
ケーキ各種 （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)	1,000
シフォンケーキとバニラアイス Chiffon Cake and Vanilla Ice Cream	1,000
プリンアラモード(数量限定) Pudding a la mode	1,100
クレープシュゼット バニラアイス添え Crêpe Suzette with Vanilla Ice	1,100
チョコレートサンデー Chocolate Sundae	900
2色のアイスクリーム （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)	800
月替わりディナーデザート Monthly Special Desserts	1,100

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

リニューアル記念カクテル Renewal Commemorative Cocktail

翠庭　Midori Garden （ホワイトラム・抹茶リキュール） (White Rum・Matcha Liqueur)	￥1,000
木漏れ日 ～Komorebi～ （ノンアルコール・青りんごシロップ・ジンジャーエール） (Non-Alcoholic・Green Apple Syrup・Ginger Ale)	850

お飲物 Beverages

生ビール（中） ¥900
Draft Beer (Medium)

瓶ビール（中瓶） 900
Bottled Beer (Asahi / Kirin / Sapporo)(500ml)

グラスワイン（白、赤、スパークリング） 900
Wine by the glass (White or Red or Sparkling)

焼酎 （麦、芋） 800
Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato)

月桂冠 (180ml) 800
Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml)

黒田庄町田高
Japanese Sake "Kurodashocyotako"
［グラス］ 2,300 ［ボトル］ 14,000
[Glass] [Bottle]

生ビール（小） ¥750
Draft Beer (Small)

エビスビール（中瓶） 950
Premium Beer "Yebisu" (500ml)

ノンアルコールビール（小瓶） 800
Non-alcoholic Beer（334ml）

ウイスキー（スコッチ、バーボン） 800
House Whisky (Scotch or Bourbon)

カクテル Cocktails

翠庭 ¥1,000
Midori Garden

ジントニック 800
Gin Tonic

モスコミュール 800
Moscow Mule

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） 800
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） 800
Campari (Soda, Orange Juice, Grapefruit Juice)

スパークリングワイン & オレンジジュース 900
Sparkling Wine and Orange Juice

スパークリングワイン & カシスリキュール 900
Sparkling Wine and Cassis Liqueur

木漏れ日～KOMOREBI～ ¥850
Komorebi

ジンライム 800
Gin Lime

スプモーニ 800
Spumoni

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） 各 ¥700
Juice (Orange,Grapefruit,Apple,Tomato)

ウーロン茶 700
Oolong Tea

コカ コーラ 700
Coca-Cola

ジンジャーエール 700
Ginger Ale

アップルビネガーソーダ 780
Apple Vinegar Soda

ペリエ 800
Perrier

ホットチョコレート 820
Hot Chocolate

コーヒー各種 800
(ブレンド/カフェオレ/カフェラテ/カプチーノ/エスプレッソ/デカフェ)
Coffee Various
(Blended/Cafe ou Lait/Cafe Latte/Espresso/Decafe)

紅茶(ホット/アイス) 800
Tea(Hot/Iced)

ハーブティー 800
(カモミール/ペパーミント/ローズヒップ)
Herb Tea(Chamomile/Peppermint/Rosehip)

緑茶 800
Green Tea

フロート(コーラ/コーヒー) 1,050
Float (Cola/Coffee)

ワインリスト Wine List

グラススパークリングワイン ¥900
Sparkling Wine by the Glass

ハウスワイン（白 または 赤） ［グラス］900 ［デキャンタ］3,000 ［ボトル］5,400
House Wine (White or Red) [Glass] [Decanter] [Bottle]

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） ¥15,800
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

ブルゴーニュ・シャルドネ （フランス / ブルゴーニュ） ¥7,500
柑橘類や洋梨の香りが漂う優しくなめらかな味わいのワイン（ミディアムボディ）
Bourgogne Chardonnay (France / Bourgogne)

ソーヴィニヨンブラン・アティテュード（フランス / ロワール） 7,500
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）
Sauvignon Blanc Attitude (France / Loire)

マコン・ヴィラージュ シャムロワ（フランス / ブルゴーニュ） 5,800
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）
Mâcon-Villages Chameroy (France / Bourgogne)

シャトー・メルシャン アンサンブル 萌黄 - もえぎ -（日本） 5,000
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)

赤ワイン Red wine

ジョセフ・ドルーアン ピノ・ノワール（フランス / ブルゴーニュ） ¥8,500
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）
Josepf Drouhin Pinot Noir (France / Bourgogne)

クラレンドル・ルージュ（フランス / ボルドー） 7,800
芳醇さ際立つ果実味となめらかなタンニンが魅力の気品あるワイン（フルボディ）
Clarendelle Rouge (France / Bordeaux)

シャトー・メルシャンアンサンブル 藍茜 - あいあかね -（日本） 5,000
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)

お飲物 Beverages

生ビール（中） ¥900
Draft Beer (Medium)

瓶ビール（中瓶） 900
Bottled Beer (Asahi / Kirin / Sapporo)(500ml)

グラスワイン（白、赤、スパークリング） 900
Wine by the glass (White or Red or Sparkling)

焼酎（麦、芋） 800
Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato)

月桂冠 (180ml) 800
Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml)

黒田庄町田高
Japanese Sake "Kurodashocyotako"
［グラス］ 2,300 ［ボトル］ 14,000
[Glass] [Bottle]

生ビール（小） ¥750
Draft Beer (Small)

エビスビール（中瓶） 950
Premium Beer "Yebisu" (500ml)

ノンアルコールビール（小瓶） 800
Non-alcoholic Beer（334ml）

ウイスキー（スコッチ、バーボン） 800
House Whisky (Scotch or Bourbon)

カクテル Cocktails

翠庭 ¥1,000
Midori Garden

ジントニック 800
Gin Tonic

モスコミュール 800
Moscow Mule

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） 800
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） 800
Campari (Soda, Orange Juice, Grapefruit Juice)

スパークリングワイン & オレンジジュース 900
Sparkling Wine and Orange Juice

スパークリングワイン & カシスリキュール 900
Sparkling Wine and Cassis Liqueur

木漏れ日～KOMOREBI～ ¥850
Komorebi

ジンライム 800
Gin Lime

スプモーニ 800
Spumoni

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） 各 ¥700
Juice (Orange,Grapefruit,Apple,Tomato)

ウーロン茶 700
Oolong Tea

コカ コーラ 700
Coca-Cola

ジンジャーエール 700
Ginger Ale

アップルビネガーソーダ 780
Apple Vinegar Soda

ペリエ 800
Perrier

ホットチョコレート 820
Hot Chocolate

コーヒー各種 800
(ブレンド/カフェオレ/カフェラテ/カプチーノ/エスプレッソ/デカフェ)
Coffee Various
(Blended/Cafe ou Lait/Cafe Latte/Espresso/Decafe)

紅茶(ホット/アイス) 800
Tea(Hot/Iced)

ハーブティー 800
(カモミール/ペパーミント/ローズヒップ)
Herb Tea(Chamomile/Peppermint/Rosehip)

緑茶 800
Green Tea

フロート(コーラ/コーヒー) 1,050
Float (Cola/Coffee)

ワインリスト Wine List

グラススパークリングワイン ¥900
Sparkling Wine by the Glass

ハウスワイン（白 または 赤） [グラス] 900 [デキャンタ]3,000 [ボトル] 5,400
House Wine (White or Red) [Glass] [Decanter] [Bottle]

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） ¥15,800
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

ブルゴーニュ・シャルドネ （フランス / ブルゴーニュ） ¥7,500
柑橘類や洋梨の香りが漂う優しくなめらかな味わいのワイン（ミディアムボディ）
Bourgogne Chardonnay (France / Bourgogne)

ソーヴィニヨンブラン・アティテュード（フランス / ロワール） 7,500
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）
Sauvignon Blanc Attitude (France / Loire)

マコン・ヴィラージュ シャムロワ（フランス / ブルゴーニュ） 5,800
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）
Mâcon-Villages Chameroy (France / Bourgogne)

シャトー・メルシャン アンサンブル 萌黄 - もえぎ -（日本） 5,000
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)

赤ワイン Red wine

ジョセフ・ドルーアン ピノ・ノワール（フランス / ブルゴーニュ） ¥8,500
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）
Josepf Drouhin Pinot Noir (France / Bourgogne)

クラレンドル・ルージュ（フランス / ボルドー） 7,800
芳醇さ際立つ果実味となめらかなタンニンが魅力の気品あるワイン（フルボディ）
Clarendelle Rouge (France / Bordeaux)

シャトー・メルシャンアンサンブル藍茜 - あいあかね -（日本） 5,000
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)