

「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

---

\* 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



牛ヒレステーキ重 ガーリックバター醤油風味



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

牛ヒレステーキ重 ガーリックバター醤油風味（カップスープ付き） ￥3,700  
Beef Tenderloin Steak Bowl ,Garlic Butter and Soy Sauce with Cup of Soup

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 1,800  
Tomato Cream of Seafood Spaghetti

岩手県産いわいどりのバスク風 ヌイユ添え 1,900  
Steawed Chicken Basque Style with Noodles

サイドサラダ  
Small Salad

¥350

サイドスープ  
Cup of Soup

¥350

※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。

# オーダブル

# Appetizers

|  |         |
|--|---------|
| 生ハムとサラミソーセージ   ピクルス野菜添え                            | ¥ 1,450 |
| Raw Ham and Sarami Sausage with Pickled Vegetables |         |
| スモークサーモン   ハーブサラダ添え                                | 1,400   |
| Smoked Salmon with Herb Salad                      |         |
| チーズとドライフルーツの盛り合わせ                                  | 1,400   |
| Assorted Cheese and Dried Fruits                   |         |
| ニース風サラダ  | 1,400   |
| Nice Style Salad                                   |         |
| シーフードマリネ   | 1,400   |
| Marinated Assorted Seafoods                        |         |
| 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                                       |         |



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

1,900

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

¥2,700

ハンバーグステーキ オニオンソース または ポン酢

Hamburger Steak with Onion Sauce or Japanese "Ponzu" Sauce

1,700

岩手県産いわいどりのバスク風 ヌイユ添え 1,900

Steawed Chicken Basque Style with Noodles



ハンバーグステーキ オニオンソース

ポークジンジャーステーキ

Sauteed Loin of Pork with Ginger Sauce

1,650



ポークジンジャーステーキ

パンまたはライス

Bread or Steamed Rice

¥300

※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 / ピラフ

# 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

シーフードピラフ ロブスターソース 1,750  
Seafood Pilaf with Lobster Sauce



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 Sandwiches

¥1,800

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

1,800



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)

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  
Tomato Cream of Seafood Spaghetti

¥1,800



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  
Meat Sauce Spaghetti Bolognese Style

1,500



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  
Macaroni Gratin of Chicken and Ham

1,500

季節のパスタ  
Seasonal Pasta

1,800

海老と帆立貝と春菊のアメリカーナクリームスパゲッティ



海老と帆立貝と春菊のアメリカーナクリームスパゲッティ

# 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] ¥1,900 [ラージ] 3,100



紅ズワイガニ, さつま芋とクリームチーズ 海苔風味ピッツア

季節のピッツア  
Seasonal Pizza

1,900

紅ズワイガニ, さつま芋とクリームチーズ 海苔風味ピッツア

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

¥1,650



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

ソーセージノテとベーコンノテ 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ノテ 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

1,000



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

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

フライドポテト

French Fries Potatoes

600

お飲物

Beverages

生ビール (中)

Draft Beer (Medium)

¥830

生ビール (グラス)

Draft Beer (Small)

¥750

瓶ビール (中瓶)

Bottled Beer ( Asahi / Kirin / Sapporo )( 500ml )

850

エビスビール (中瓶)

Premium Beer "Yebisu" ( 500ml )  
Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato)

900

グラスワイン (白、赤、スパークリング)

Wine by the glass ( White or Red or Sparkling )

800

ノンアルコールビール (小瓶)

Non-alcoholic Beer (334ml)

750

月桂冠 (180ml)

Japanese Sake "Gekkeikan" ( 180ml )

800

ウイスキー (スコッチ、バーボン)

House Whisky ( Scotch or Bourbon )

800

焼酎 (麦、芋)

800



## オードブル

## Appetizer

天使の海老と根野菜たっぷりのテリーヌ  
白菜と紅ズワイガニのエミエテ

Terrine of Shrimp and Vegetables with Chinese Cabbage and Loosen Crab



## 魚料理

## Fish Dish

スズキのポワレと魚介のフリカッセ  
ウイキョウとサフラン風味クリームソース

Pan-Fried Sea Bass and Fricassee of Seafood  
Fennel and Saffron Flavor Cream Sauce



## 肉料理

## Meat Dish

大山鶏のもも肉と茸と栗のガランティーヌ モリーユ茸ソース

Roll of Chicken and Mushroom and Chestnut with Morchella Sauce



## デザート

## Dessert

バニラと苺のムース イチゴアイスを添えて

Mousse of Strawberry and Vanilla with Strawberry 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) ￥ 6,000

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) ￥ 4,800

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) ￥ 3,400

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 ￥1,500  
Appetizer

肉料理 ￥2,450  
Meat Dish

魚料理 ￥2,450  
Fish Dish

デザート ￥1,100  
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 ) ￥1,400

ケーキ各種 950  
(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 )

シフォンケーキとバニラアイス 950  
Chiffon Cake and Vanilla Ice Cream

プリンアラモード(数量限定) 1,100  
Pudding a la mode

クレープシュゼット バニラアイス添え 1,100  
Crêpe Suzette with Vanilla Ice

チョコレートサンデー 800  
Chocolate Sundae

2色のアイスクリーム 750  
(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 )

月替わりディナーデザート 1,100  
Monthly Special Desserts



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

お飲物

Beverages

|  |      |  |      |
|--|------|--|------|
| 生ビール（中）<br>Draft Beer (Medium)   | ¥830 | 生ビール（グラス）<br>Draft Beer (Small)                        | ¥750 |
| 瓶ビール（中瓶）<br>Bottled Beer ( Asahi / Kirin / Sapporo ) ( 500ml )         | 850  | エビスビール（中瓶）<br>Premium Beer “Yebisu” ( 500ml )          | 900  |
| グラスワイン（白、赤、スパークリング）<br>Wine by the glass ( White or Red or Sparkling ) | 800  | ノンアルコールビール（小瓶）<br>Non-alcoholic Beer (334ml)           | 750  |
| 月桂冠（180ml）<br>Japanese Sake “Gekkeikan” ( 180ml )                      | 800  | ウイスキー（スコッチ、バーボン）<br>House Whisky ( Scotch or Bourbon ) | 800  |
|  |      | 焼酎（麦、芋）  | 800  |

| カクテル   |      | Cocktails             |
|--|------|-----------------------|
| ジントニック<br>Gin Tonic  | ¥800 | ジンライム<br>Gin Lime 800 |
| モスコミュール<br>Moscow Mule   | 800  | スプモーニ<br>Spumoni 800  |
| 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)<br>Cassis ( Soda, Orange Juice, Grapefruit Juice )   |      | 800                   |
| 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)<br>Campari ( Soda, Orange Juice, Grapefruit Juice ) |      | 800                   |
| スパークリングワイン & オレンジジュース<br>Sparkling Wine and Orange Juice                             |      | 900                   |
| スパークリングワイン & カシスリキュール<br>Sparkling Wine and Cassis Liqueur                           |      | 900                   |

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 ¥600

緑黄色野菜ジュース  
Vegetable Juice

600

ウーロン茶  
Oolong Tea

600

コカ コーラ  
Coca-Cola

600

ジンジャーエール  
Ginger Ale

600

アップルビネガーソーダ  
Apple Vinegar Soda

680

ペリエ  
Perrier

700

コーヒー各種  
(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)

700

紅茶(ホット/アイス)  
Tea(Hot/Iced)

700

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

700

ホットチョコレート  
Hot Chocolate

720

フロート(コーラ/コーヒー)  
Float (Cola/Coffee)

950

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

¥800

ハウスワイン (白 または 赤)  
House Wine ( White or Red )

[グラス] 800 [デキャンタ] 2,800  
[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) ¥14,800  
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



マコン・ヴィラージュシュムロワ (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りのワイン (辛口)  
Mâcon-Villages Chameroy ( France / Bourgogne )



メツツアコロナピノ・グリージョリゼルヴァ (イタリア/トレンティーノ) 5,700  
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) 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 )



ドメヌ・ポール・マス マルサンヌ (フランス/ラングドッグ・ルーシヨン) 4,000  
甘味のある香りで酸味は中程度でしっかりとした味を感じられる (やや辛口)  
Domeines Paul Mas Marsanne ( France / Languedoc-Roussillon )

## 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) ¥5,800  
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) 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 )



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) 4,500  
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 )



ドメヌ・ポール・マス カリニャン V. V. (フランス/ラングドッグ・ルーシヨン) 4,000  
スパイスやブラックベリーの華やかな香りが楽しめる (ミディアムボディ)  
Domeines Paul Mas Carignan Vieilles Vignes ( France / Languedoc-Roussillon )