

「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
 Steamed 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ございます。

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
Raw Ham and Sarami Sausage with Pickled Vegetables

¥ 1,450

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

1,400

チーズとドライフルーツの盛り合わせ
Assorted Cheese and Dried Fruits

1,400

ニース風サラダ
Nice Style Salad

1,400

シーフードマリネ
Marinated Assorted Seafoods

1,400

シーザーサラダ
Caesar Salad

1,300

グリーンサラダ
Green Salad

750

ポテトサラダ
Potato Salad

600



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
Baked French Onion Soup

¥ 800

コーンスープ
Corn Soup

600

本日のスープ
Soup of the Day

600



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
Steamed Chicken Basque Style with Noodles

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



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

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
(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)

1,600

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



生ハムとカブのバジル風味のクリームスパゲッティ

季節のパスタ

Seasonal Pasta

生ハムとカブのバジル風味のクリームスパゲッティ

1,800

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



シーフードとクリームポテトのピッツア

季節のピッツア

Seasonal Pizza

シーフードとクリームポテトのピッツア

1,900

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 Mashed 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)

850

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

エビスビール (中瓶)

900

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

グラスワイン (白、赤、スパークリング) 800
Wine by the glass (White or Red or Sparkling)

ノンアルコールビール (小瓶) 750
Non-alcoholic Beer (334ml)

月桂冠 (180ml)

800

Japanese Sake "Gekkeikan" (180ml)

ウイスキー (スコッチ、バーボン)

800

House Whisky (Scotch or Bourbon)

焼酎 (麦、芋)

800



オードブル Appetizer

鶏ささみ肉のロール コンソメジュレを纏って
合鴨のローストとうるいのサラダ

Roll of Chicken Tenderloin with Jerry of Consomme
Salad of Roasted Duck and Wild Vegetable "URUI"



魚料理 Fish Dish

金目鯛と天使海老の白ワイン蒸し
菜の花のスープ仕立て

Steamed KINMEDAI and Shrimp in White Wine, Soup of Rape Blossoms



肉料理 Meat Dish

国産牛肉のロースト オニオンコンフィと野菜のラグー
ホースラディッシュ風味ソース

Roasted Beef with Confit Onion and Steew of vegetables Horseradish Sauce



デザート Dessert

フルーツ入りババロア 桜のジュレと共に

Bavaois in Fruits with Jerry of Cherry Blossoms

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 (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)	950
シフォンケーキとバニラアイス Chiffon Cake and Vanilla Ice Cream	950
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	800
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)	750
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

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)	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

カクテル

Cocktails

ジントニック Gin Tonic	¥800	ジンライム Gin Lime	800
モスコミュール Moscow Mule	800	スパモーニ 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) 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) 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 Sparkling Wine and Orange Juice			900
スパークリングワイン & カシスリキュール 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	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
ウーロン茶 Oolong Tea	600	紅茶(ホット/アイス) Tea(Hot/Iced)	700
コカコーラ Coca-Cola	600	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
ジンジャーエール Ginger Ale	600	ホットチョコレート Hot Chocolate	720
アップルビネガーソーダ Apple Vinegar Soda	680	フロート(コーラ/コーヒー) Float (Cola/Coffee)	950
ペリエ Perrier	700		

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

[Glass]

[デキャンタ] 2,800

[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ワイン (辛口)
Mâcon-Villages Chameroy (France / Bourgogne)



メッツアコロナピノ・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・ルーシオン) 4,000

甘い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 / Toscana)



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・ソーヴィニオン (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・ルーシオン) 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)