

「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



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 ￥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



オニオングラタンスープ

コーンスープ 600

Corn Soup

本日のスープ 600

Soup of the Day

\*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 オニオソース

ハンバーグステーキ オニオソース 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

ポークジンジャーステーキ

1,650

Sauteed Loin of Pork with Ginger Sauce

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



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



ビーフカレー (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

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

## サンドwich & 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 1,800  
American Clubhouse Sandwiches



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)

ミックスサンドwich 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



ポーク肩ロースのスパイス煮とグリーンアスパラガスの  
トマトソーススパゲッティ エダムチーズ添え

季節のパスタ  
Seasonal Pasta

1,800



ポーク肩ロースのスパイス煮とグリーンアスパラガスの  
トマトソーススパゲッティ エダムチーズ添え

## ピツツア

## Pizza



ピツツア マルゲリータ

ピツツア マルゲリータ  
Pizza Margarita

[スタンダード] ¥1,900 [ラージ] 3,100



甘長唐辛子と塩漬けポークミートソース  
シチリア風ピツツア

季節のピツツア  
Seasonal Pizza

1,900

甘長唐辛子と塩漬けポークミートソース  
シチリア風ピツツア

## 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

### ソーセージソテーとベーコンソテー マッシュポテト添え

Sautéed Sausage and Bacon with Mashed 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

1,000



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

## 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

Japanese Spirits (Barley or Sweet Potato)

### 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

# コース料理

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



## オードブル

## Appetizer

合鴨ロースとドライフルーツ  
クリームチーズのクレープロール  
ホワイトアスパラガスと生ハムのムース

Crepe Roll of Duck and Dried Fruits, Cream Cheese  
with Mousse of White Asparagus and Raw Ham



## 魚料理

## Fish Dish

舌平目とサボイキャベツのポピエット  
ウイキョウ風味のクリームソース

Roll of Sole and Savoy Cabbage with Fennel Flavored Cream Sauce



## 肉料理

## Meat Dish

国産牛肉のロースト 香味野菜のマティニヨン 赤ワインソース  
里芋とベーコンのプレッセを添えて

Roasted Beef Aromatic Vegetables and Red Wine Sauce  
with Terrine of Taro and Bacon Presse



## デザート

## Dessert

カッサータとミルクジェラート  
Cassata and Milk Gelato

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

肉料理 ￥2,450

魚料理 ￥2,450

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。 本日ご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	エビスピール (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

## 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	スプモーニ 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
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 au 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permint/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 ￥800  
 Sparkling Wine by the Glass

ハウスワイン (白または赤) 800 [グラス] 2,800 [デキャンタ] 2,800  
 House Wine ( White or Red ) [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・グリージョリザルヴァ (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 )

 ドメーヌ・ポール・マス マルサンヌ (フランス/ラングドック・ルーション) 4,000  
 甘味のある香りで酸味は中程度でしっかりと味を感じられる (やや辛口)  
 Domaines 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レネ・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 )

 ドメーヌ・ポール・マス カリニャン V. V. (フランス/ラングドック・ルーション) 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)  
 Domaines Paul Mas Carignan Vieilles Vignes ( France / Languedoc-Roussillon )