大人のごちそうプレート

～ For You ～

Lavish Plate ～ For You ～



数量限定

¥ 8,000

栗ときのこのピラフやスモークサーモンの
クリームパスタをはじめ、牛肉のローストや
シーズニングチキン、海老の変わり揚げなど、
多彩な味わいをワンプレートでお楽しみください。

A delightful one-plate selection of Chestnut and mushroom pilaf,
smoked cream pasta, roast beef, grilled chicken, and crispy fried shrimp.

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

＊写真はイメージです。

料金にはサービス料（15%）・消費税が含まれております。
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

パークサイドダイナー シグネチャーメニュー
PARKSIDE DINER SIGNATURE MENU



ハンバーグステーキ
※焼き上がりまでに約20分お時間をいただきます。
Beef Hamburg Steak (20 min.) ¥ 3,800



インペリアルパンケーキ いちご添え
Imperial Pancake with Strawberry ¥ 2,600



アメリカン クラブハウス
サンドイッチ
American Clubhouse Sandwich ¥ 3,200



ビーフカレー
Beef Curry with Steamed Rice ¥ 3,500
Small ¥2,600

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

LUNCH

パークサイドランチ
Parkside Lunch

土日祝料金 ¥ 3,700　平日料金 ¥ 3,500

メインディッシュ
Main Dish

メインのお料理はスタッフにお問い合わせください。
Our staff shall be pleased to explain.

サラダ
Salad

パン または ライス
Served with Rolls or Steamed Rice

コーヒー または 紅 茶
Coffee or Tea

• 追加スープ
Additional Soup　+ ¥ 500

帝国ホテル 特製カレーランチ
Curry Lunch

土日祝料金 ¥ 4,200　平日料金 ¥ 4,000

ビーフカレー
Beef Curry with Steamed Rice

または or

野菜カレー
Vegetable Curry with Steamed Rice

追加 350 円にて、
カレーのライスを十穀米に変更できます。
Change to Multigrain Rice at ¥350 Additional.

サラダ
Salad

コーヒー または 紅 茶
Coffee or Tea

ステーキランチ
Steak Lunch

土日祝料金 ¥ 8,700　平日料金 ¥ 8,500

サラダ
Salad

スープ
Soup

黒毛和牛サーロインステーキ（経産牛使用）
Japanese Sirloin Steak

パン または ライス
Served with Rolls or Steamed Rice

コーヒー または 紅 茶
Coffee or Tea



食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料（15%）・消費税が含まれております。
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

＊写真はイメージです。

TABLE D'HOTE DINER

5:00p.m.～9:00p.m.

ダイナーセット

土日祝料金 ¥9,200　平日料金 ¥8,600

前　菜 Appetizers

下記より1品お選びください
Please choose 1 item from below.

- シーザーサラダ　Caesar Salad
- スモークサーモン　Smoked Salmon
- 本日のアペタイザー
  Today's Appetizer
- シーフードマリネ
  Marinated Seafood　+¥500



スープ Soup

下記より1品お選びください
Please choose 1 item from below.

- コーンスープ　Corn Soup
- 本日のスープ　Today's Soup
- オニオングラタンスープ
  Onion Gratin Soup
  +¥300



メインディッシュ Main Dish

下記より1品お選びください
Please choose 1 item from below.

- 野菜カレー　Vegetable Curry
- ビーフカレー　Beef Curry
- オムライスとハッシュドビーフ
  Rice with Chicken under Omelet, with Hashed Beef
- ステーキ丼
  Rice Bowl Topped with Grilled Beef Steak
- 真鯛のグリル　Grilled Sea Bream
- ハンバーグステーキ
  Beef Hamburg Steak　+¥800
- ビーフシチュー
  Beef Stew　+¥1,000
- 海老フライ タルタルソース添え
  Fried Prawns with Tartar Sauce　+¥1,800
- 黒毛和牛サーロインステーキ
  Japanese Beef Sirloin Steak　+¥3,000





デザート Dessert

下記より1品お選びください
Please choose 1 item from below.

- プチパンケーキ
  Small Pancakes
- チョコレートサンデー
  Chocolate Sundae
- カスタードプリン
  Custard Pudding
- 本日のケーキ
  Today's Cake





コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

APPETIZERS AND SOUPS

前菜・スープ

シーザーサラダ
Caesar Salad ¥2,000

パークサイドダイナー オリジナルコブサラダ ～ Eat cobb ～
(エッグ、アボカド、トマト、チキン、オニオン、ベーコン、ブルーチーズ)

Cobb Salad ¥2,800
(Egg, Avocado, Tomato, Chicken, Onion, Bacon and Blue Cheese)

※ドレッシングをお選びください
Your choice of dressing

•フレンチ　•和風　•サウザンアイランド
French / Japanese / Thousand Island



シーフードマリネ
Marinated Seafood ¥2,400

スモークサーモン
Smoked Salmon ¥2,200

ポテトサラダ
Potato Salad ..... ¥ 800

コーンスープ
Corn Soup ..... ¥ 1,300

本日のスープ
Soup of the Day ..... ¥ 1,300

オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup ..... ¥ 2,000



総料理長 杉本 雄 監修メニュー
Executive chef
Yu Sugimoto presents

たっぷりケールと ヘーゼルナッツのサラダ 小松菜のチキンナンを添えて
Kale and Hazelnut Salad with Komatsuna and Chicken Naan ..... ¥ 2,700



さらにボリュームを足される場合は
・グリルチキン(スモール)　・小松菜のチキンナン(1枚)
•Grilled Chicken (Small)　•Chicken Naan (1piece)
各 ¥1,000 each



エスカルゴ
Escargots ..... ¥ 2,400

フライドポテト
Fried Potato ..... ¥ 800

フライドチキン
Fried Chicken ..... ¥ 1,500

SANDWICHES AND BURGERS

サンドイッチ・ハンバーガー



霧島和牛のグリルバーガー
うまくち醤油とローストオニオンの特製ソース
Japanese Beef Burger with Soy Sauce and Onion Sauce ¥4,300



フィッシュバーガー
Fish Burger ¥3,200

ハンバーガーサンドイッチ
Hamburger Sandwich ¥3,500

料理とご一緒にどうぞ　with Your Meal

A サラダ・コーヒーセット ¥1,600
Salad and Coffee

B スープ・コーヒーセット ¥1,800
Soup and Coffee

C サラダ・スープ・コーヒーセット ¥2,100
Salad, Soup and Coffee

＊W・E Bread とは？
(White) (Ear)

杉本総料理長を中心に、食におけるSDGs達成の取り組みの一つ「食品ロス削減」の更なる推進を目指し開発いたしました。従来の食パンに比べて低温でじっくり焼成し、耳までしっとりした食感が特徴です。

*What is W E Bread? (White) (Ear)
WE (White Ear) Bread was developed with the aim of further promoting "food waste reduction," one of the efforts to achieve SDGs in food.
Compared to conventional bread, it is baked slowly at a lower temperature, and has a moist texture that extends all the way to the crust.



アメリカン クラブハウス
サンドイッチ
American Clubhouse Sandwich ¥3,200
＊W・E Bread を使用しています

海老フライサンドイッチ
ダブルソース
Fried Prawn Sandwich ¥4,100
＊W・E Bread を使用しています

ミックスサンドイッチ ダブルデッカー
A：チーズ・トマト・ツナ ＆ B：ハム・タマゴ・きゅうり
Double Decker Sandwich
A : Cheese,Tomato and Tuna,
B : Ham, Egg and Cucumber ..... ¥2,500 Small ¥1,800
※スモールサイズは A または B より
お好みのサンドイッチをお選びください。
Please choose A or B for small size.
＊W・E Bread を使用しています

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料（15%）・消費税が含まれております。
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

＊写真はイメージです。

CURRIES, PASTA AND RICE

カレー・パスタ・ライス



総料理長 杉本 雄 監修メニュー
Executive chef
Yu Sugimoto presents

渋沢カリー
～ 初代会長 渋沢栄一にオマージュを込めて ～
SHIBUSAWA Curry ..... ¥ 3,700





野菜カレー
Vegetable Curry with Steamed Rice ..... ¥3,200 / Small ¥2,500

ビーフカレー
Beef Curry with Steamed Rice ..... ¥3,500 / Small ¥2,600

追加 350円にて、ライスを十穀米に変更できます。
Change to Multigrain Rice : additional ¥350

ステーキ丼
Rice Bowl Topped with Grilled Beef Steak ..... ¥ 3,500



オムライスとハッシュドビーフ
Rice with Chicken under Omelet, with Hashed Beef ..... ¥ 3,500



チキンピラフ
Chicken Pilaf ..... ¥ 3,000 / Small ¥ 2,400

スパゲッティ ミートソース
Spaghetti with Meat Sauce ..... ¥2,300 / Small ¥1,700

マカロニグラタン
（チキン、小海老、ハム入り）
Macaroni Gratin with Chicken, Shrimp and Ham ..... ¥2,800 / Small ¥2,000

料理とご一緒にどうぞ with Your Meal

A サラダ・コーヒーセット Salad and Coffee ¥1,600
B スープ・コーヒーセット Soup and Coffee ¥1,800
C サラダ・スープ・コーヒーセット Salad, Soup and Coffee ¥2,100

STEAKS AND GRILLS

ステーキ & グリル

パンまたはライスがつきます
Served with Rolls or Steamed Rice.

追加350円にて、ライスを十穀米に変更できます。
Change to Multigrain Rice : additional ¥350



黒毛和牛サーロインステーキ（経産牛使用）
Japanese Sirloin Steak (180g) ..... ¥ 7,200

17:00~

サーモンのグリル
Grilled Salmon ..... ¥ 3,800

真鯛のグリル
Grilled Sea Bream ..... ¥ 3,500

グリルハーフチキン レモン添え
※焼き上がりまでに約25分お時間をいただきます。
Grilled Half Chicken (25min.) ..... ¥ 3,500

※ソースをお選びください
Your Choice of Sauce

・ペッパーソース ・レモンバター ・ポン酢とわさび
・トマトとケッパーのソース ・テリヤキソース

Pepper / Lemon Butter / Ponzu and Wasabi
Tomato and Capers / Teriyaki



伝統のビーフシチュー ヌードルを添えて
Traditional Beef Stew with Noodles ..... ¥ 4,300



霧島和牛ハンバーグステーキ 和風ソース
※焼き上がりまでに約20分お時間をいただきます。
Japanese Beef Hamburg Steak, Japanese Style (20 min.) ..... ¥ 4,800

ハンバーグステーキ
※焼き上がりまでに約20分お時間をいただきます。
Beef Hamburg Steak (20 min.) ..... ¥ 3,800

海老フライ タルタルソース添え
Fried Prawns with Tartar Sauce ..... ¥ 4,900 Small ¥ 3,300

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料（15%）・消費税が含まれております。
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

＊写真はイメージです。

さまざまな食のライフスタイルに。

100％植物由来の原材料で作り上げた
ヴィーガンメニューが登場。
総料理長 杉本 雄 監修の元、パークサイドダイナーの
人気メニューであるカレー、彩り鮮やかな温野菜やスープ、
大豆ミートのボリューム満点なサンドイッチなど、
前菜からデザートまでをご用意いたします。
体にも環境にも優しい、
滋味溢れる品々をご堪能ください。

For a variety of food lifestyles.

Introducing a vegan menu made with 100%
plant-based ingredients.
Under the supervision of Executive Chef Yu Sugimoto,
we offer everything from appetizers to desserts,
including Parkside Diner's
popular curry, colorful steamed vegetables and soups,
and hearty soy meat sandwiches.
Enjoy nutritious dishes that are good for your body
and the environment.

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料（15%）・消費税が含まれております。
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

VEGAN

ヴィーガン



季節の彩り野菜
3種のヴィーガンドレッシングとともに

Warm Vegetables with Three Vegan Dressings ¥ 2,600



いろいろトマトのオリエンタルカレー

Oriental Curry with Various Tomatoes
and Steamed Rice ¥ 3,500



大豆ミートのホットサンドイッチ
※提供までに約20分お時間をいただきます。

Toasted Soy Meat Sandwich (20 min.) ¥ 3,200



具沢山ベジタブルスープ

Soup of Assorted Ingredients ¥ 2,000



トマトとバジルのスパゲッティ
ヴィーガンチーズとともに

Spaghetti of Tomato and Basil, with Vegan Cheese ¥ 2,800



もっちりオートミールのフォンダン・ショコラ

Oatmeal Fondant Chocolate ¥ 1,800

＊フルーツは季節によって異なります。

＊写真はイメージです。

DESSERT

デザート

COLUMN

専用の鉄板で焼き上げるパンケーキ

米国商人がバターミルクを加えたパンケーキミックスを持ちこんだことがきっかけで、1953年、帝国ホテルのデザートメニューにパンケーキが登場。それ以来、常に磨かれた3cmの厚さの鉄板で、熟練のスタッフが表面を均一に美しく焼き上げています。



インペリアルパンケーキ いちご添え
Imperial Pancake with Strawberry ..... ¥ 2,600

1ドル銀貨パンケーキ
Silver Dollar Pancake ..... ¥ 2,200

フレンチトースト
フルーツとバニラアイスクリーム添え
French Toast
with Fruits and Vanilla Ice Cream ..... ¥ 2,400

カッテージチーズ入りクレープ レッドベリーソース
Rolled Cottage Cheese Crepe
with Red Berry Sauce ..... ¥ 2,400 / Small ¥ 1,500

フルーツオープンサンドイッチ 各日数量限定
Fruit Open Sandwich ..... ¥ 2,500



アフォガード
Affogato ..... ¥ 1,400

アイスクリーム〔バニラ、チョコレート、ストロベリー、抹茶〕
Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Matcha)
または or
シャーベット〔ラズベリー、レモン〕
Sherbet (Raspberry, Lemon)
1種 (1 Scoop) ..... ¥ 750 each

アップルパイ または ブルーベリーパイ
Apple Pie or Blueberry Pie ..... ¥ 1,500
※パイアラモードのご用意もございます。 add ¥ 500
Vanilla Ice Cream Topping

カスタードプリン
Custard Pudding ..... ¥ 1,400

フルーツサンデー または チョコレート サンデー
Fruit Sundae or Chocolate Sundae ..... ¥ 1,600

ケーキ各種
Your Choice of Pastrie ..... ¥ 1,400

ケーキセット ケーキ各種・コーヒー または 紅茶
Pastries Set Your Choice of Pastries / Coffee or Tea ¥ 2,600
土日祝 4:00p.m.～5:00p.m.
平日 2:00p.m.～5:00p.m.

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

DRINKS

ドリンク

CHAMPAGNE シャンパーニュ

G.H.Mumm Grand Cordon 〈FRANCE〉 Bottle ¥ 19,600
ジェ アッシュ マム グラン コルドン（フランス） Glass ¥ 2,800

SPARKLING WINE スパークリングワイン

Bleasdale Vineyards Sparkling Shiraz 〈SOUTH AUSTRALIA〉
ブリーズデール ヴィンヤード スパークリング Bottle ¥ 13,300
シラーズ（南オーストラリア） Glass ¥ 1,900

WINE ワイン

白ワイン White Wine

Chablis 〈FRANCE〉 Bottle ¥ 12,000
シャブリ（フランス） Glass ¥ 2,000

Villa Maria Sauvignon Blanc 〈NEW ZEALAND〉
ヴィラ マリア ソーヴィニヨン ブラン Bottle ¥ 10,800
（ニュージーランド） Glass ¥ 1,800

Gerard Bertrand Chardonnay 〈FRANCE〉
ジェラール ベルトラン シャルドネ（フランス） Bottle ¥ 9,000
Glass ¥ 1,500

赤ワイン Red Wine

Villa Maria Pinot Noir 〈NEW ZEALAND〉 Bottle ¥ 10,800
ヴィラ マリア ピノ ノワール（ニュージーランド） Glass ¥ 1,800

Chianti Superiore 〈ITALY〉 Bottle ¥ 10,200
キャンティ スペリオーレ（イタリア） Glass ¥ 1,700

Wente Cabernet Sauvignon 〈USA〉 Bottle ¥ 9,000
ウェンテ カベルネ ソーヴィニヨン（アメリカ） Glass ¥ 1,500

BEER ビール

エクストラコールド（アサヒ）
Extra Cold (Asahi) ¥ 1,400

アサヒ プレミアム 熟撰
Asahi Premium 1,400

COCKTAIL カクテル

ジントニック
Gin Tonic ¥ 1,500

カンパリオレンジ または カシスオレンジ
Campari Orange / Cassis Orange 1,600

カンパリソーダ または カシスソーダ
Campari Soda / Cassis Soda 1,500

SAKE 日本酒

白鷹 純米吟醸（180ml）
Hakutaka, Junmai ginjyo ¥ 1,800

月桂冠（180ml）
Gekkeikan 1,200

COFFEE,TEA AND OTHERS

コーヒー・紅茶・その他お飲み物

※カフェインレスのご用意もございます。
Decaffeinated options are also available.

コーヒー
（ブレンド、カフェオレ、カプチーノ、エスプレッソ、デカフェ）
Coffee
(Blended, Café au lait, Cappuccino, Espresso, Decafe) ¥ 1,500

紅 茶（ホット または アイス）
Tea (Hot or Iced) 1,500

チョコレートドリンク（ホット または アイス）
Chocolate Drink (Hot or Iced) 1,500

ココア（ホット または アイス）
Cocoa (Hot or Iced) 1,500

黒ウーロン茶（ホット または アイス）
Black Oolong Tea (Hot or Iced) 1,200

アップル、クランベリー、グレープフルーツ、
オレンジ、トマトジュース
Apple, Cranberry, Grapefruit, Orange, Tomato Juice 1,100

コーラ、コーラゼロ、ジンジャーエール
Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Ale 1,200

シェイク
（バニラ、ストロベリー、チョコレート、抹茶）
Milkshake (Vanilla, Strawberry, Chocolate, Matcha) 1,800

フロート（ソーダ、コーラ、コーヒー）
Float (Soda, Coca Cola, Coffee) 1,500

エヴィアン（750ml）
Evian 1,200

サンペレグリノ（750ml）
San Pellegrino 1,200

富士ミネラルウォーター（360ml）
Fuji Mineral Water 1,200

ペリエ（330ml）
Perrier 900

ノンアルコールビール
Non-Alcoholic Beer 1,200

HERB TEA ハーブティー

ペパーミント
Peppermint ¥ 1,500

カモミール
Chamomile 1,500

Coffee

提供するコーヒーはレインフォレスト・
アライアンス認証農園産コーヒー豆使用
生産者、企業、消費者、その他の人々と共に、レインフォレスト・アライアンスは人と自然が調和の中で繁栄する世界に向けて活動しています。
www.rainforest-alliance.org/lang/ja

Parkside DINER

2026.07.