

## À La Carte

### Starters 前菜

#### (G) Tomato caprese ¥4,800

(Burrata cheese, tomato confit, cherry tomatoes, basil paste, miso mozzarella cream)

トマトカプレーゼ

(ブラータチーズ、トマトコンフィ、チェリートマト、バジルペースト、味噌モッツアレラクリーム)

#### Caesar salad ¥4,500

(Romaine lettuce, Cherrywood smoked bacon, soft-boiled egg,

Caesar dressing, herb garlic croûtons, Parmesan cheese)

シーザーサラダ

(ロメインレタス、チェリーウッドベーコン、ポーチドエッグ、シーザードレッシング、ハーブガーリッククルトン、パルメザンチーズ)

#### Choice of toppings: お好みのトッピングを1つお選びいただけます。

Steamed chicken 蒸し鶏

Shrimp 小エビ

Avocado アボカド

#### Japanese Cobb salad ¥4,800

(Minced chicken, scrambled egg, simmered shiitake mushrooms, salmon, boiled Japanese mustard spinach, edamame, lettuce, corn, tomatoes, avocado, soft-boiled egg, vinaigrette)

和風 Cobb サラダ

(鶏そぼろ、スクランブルエッグ、椎茸の含め煮、鮭、小松菜のおひたし、枝豆、レタス、コーン、トマト、アボカド、ポーチドエッグ、ヴィネグレット)

#### Smoked salmon ¥5,000

(Smoked salmon, avocado, yogurt sauce, herb garlic croûtons, poached egg, capers, spicy mustard )

スモークサーモン

(スモークサーモン、アボカド、ヨーグルトソース、ハーブガーリッククルトン、ポーチドエッグ、ケッパー、スパイスマスタード)

#### Shrimp salad ¥5,300

(Shrimp cocktail, macaroni, kale, avocado, tomatoes,

Cheddar cheese, hard-boiled egg, corn, cocktail sauce, harissa mayonnaise)

シュリンプサラダ

(シュリンプカクテル、マカロニ、ケール、アボカド、トマト、CHEDDAR チーズ、ゆで卵、コーン、カクテルソース、ハリッサマヨネーズ)

### (V) Vegan

ヴィーガン

Prices inclusive of taxes and service charge.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

## À La Carte

### Beer ビール

Asahi Super Dry アサヒ スーパードライ ¥1,700

Yebisu エビス ¥1,800

Heineken ハイネケン ¥1,700

All-Free (Non-alcohol) オールフリー (ノンアルコール) ¥1,700

### Cocktails カクテル

Gin Tonic ジントニック ¥1,900

Mimosa ミモザ ¥1,900

### Mineral water (still) ミネラルウォーター

Smith Spring Water 350ml ¥1,400 750ml ¥1,900

スミス スプリング ウォーター

### Mineral water (sparkling) スパークリングウォーター

Perrier ペリエ 330ml ¥1,400 750ml ¥1,900

Smith Spring Water 350ml ¥1,400 750ml ¥1,900

スミス スプリング ウォーター

### Healthy Selection ヘルシーセレクション

Fresh Orange , Fresh Grapefruit ¥2,400

フレッシュオレンジ、フレッシュグレープフルーツ

Smoothie of the day ¥2,500

本日のスムージー

### Juices ジュース

Orange, apple, cranberry, pineapple ¥1,200

grapefruit, tomato

オレンジ、アップル、クランベリー

パイナップル、グレープフルーツ、トマト

### Soft Drinks ソフトドリンク

Coca-Cola コカコーラ ¥1,200

Coca-Cola Zero コカコーラゼロ ¥1,200

Ginger ale (Canada Dry) ジンジャエール (カナダドライ) ¥1,200

Ginger ale (Wilkinson) ジンジャエール (ウィルキンソン) ¥1,200

VINTENSE Chardonnay non-alcohol wine ¥1,300

ヴァンテンズ シャルドネ ノンアルコールワイン

VINTENSE Merlot non-alcohol wine ¥1,300

ヴァンテンズ メルロ ノンアルコールワイン

Prices inclusive of taxes and service charge.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

## Beverage list

<u>Coffee コーヒー</u>		
Freshly brewed coffee	コーヒー	¥1,500
American	アメリカン	¥1,600
Café au lait	カフェオレ	¥1,600
Caffe latte	カフェラテ	¥1,600
Cappuccino	カプチーノ	¥1,600
Espresso	エスプレッソ	¥1,500
Double espresso	ダブルエスプレッソ	¥1,600
Macchiato	マキアート	¥1,600
Decaffeinated coffee	カフェインレスコーヒー	¥1,500
Hot milk	ホットミルク	¥1,200
Hot chocolate	ホットチョコレート	¥1,600
Iced coffee	アイスコーヒー	¥1,500
Iced café au lait	アイスカフェオレ	¥1,600
Iced caffe latte	アイスカフェラテ	¥1,600
Iced milk	アイスマルク	¥1,200
Iced chocolate	アイスチョコレート	¥1,600

<u>Tea ティー</u>		
English breakfast	イングリッシュブレックファースト	¥1,600
Assam	アッサム	¥1,600
Darjeeling summer	ダージリンサマー	¥1,600
Earl Grey	アールグレイ	¥1,600
Ceylon	セイロン	¥1,600
Green tea	緑茶	¥1,600
Iced Earl Grey tea	アイスアールグレイティー	¥1,600
Iced oolong tea	アイスウーロン茶	¥1,200

<u>Herbal Tea ハーブティー</u>		
Chamomile	カモミール	¥1,600
Peppermint	ペパーミント	¥1,600

Prices inclusive of taxes and service charge.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

## À La Carte

<b>Charcuterie platter</b>	¥5,700
(Salami, venison salpiccia, chorizo, prosciutto, smoked duck, chicken liver mousse, spicy mustard, walnut bread) シャルキュトリプレート (サラミ、鹿野サルシッチャ、チョリソー、生ハム、スモークダック、チキンレバームース、スパイシーマスタード、クルミパン)	

<b>Assorted cheese platter</b>	¥5,000
(Brie, Roquefort, Parmesan, two seasonal cheeses, dried figs, raisins, two types of seasonal berries, toast) チーズの盛り合わせ (ブリー、ロックフォール、パルメザン、季節のおすすめチーズ2種、ドライ無花果、レーズン、季節のベリー2種、トーストプレート)	

<b>(V) Falafel croquettes and vegetable nuggets</b>	¥3,600
(Harissa tomato salsa, guacamole, soy cream) ファラフェル クロケット ベジタブルナゲット (ハリッサトマトサルサ、ワカモレ、豆乳クリーム)	

<b>Yakitori-style BBQ chicken</b>	¥4,000
(Chicken thigh, chicken meatballs, chicken wing, quail eggs, yuzu pepper) 焼鳥風バーベキューチキン (鶏もも肉、つくね、手羽先、うずら卵、柚子胡椒)	

<b>Crab cakes</b>	¥5,800
(Taraba crab, soft-shell crab, lemon, harissa lobster mayonnaise, small salad) クラブケーキ (タラバ蟹、ソフトシェルクラブ、レモン、ハリッサロブスターマヨネーズ、ミニサラダ)	

## Soup スープ

<b>(V) Pumpkin soup with soy milk</b>	¥2,200
かぼちゃの豆乳スープ	

<b>Onion soup au gratin</b>	¥2,600
オニオングラタンスープ	

<b>New Orleans clam chowder with grissini</b>	¥2,600
ニューオーリンズクラムチャウダー グリッシーニ添え	

## **(V) Vegan**

ヴィーガン

Prices inclusive of taxes and service charge.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

## À La Carte

### Sandwiches and Burgers サンドウィッチ&バーガー

All served with French fries and pickles.  
全てのメニューにフレンチフライとピクルスが付きます。

<b>BLT sandwich</b> (Cherrywood smoked bacon, chicken confit, egg salad, lettuce, tomatoes, mustard) BLT サンドウィッチ (チェリーウッドベーコン、チキンコンフィ、玉子サラダ、レタス、トマト、マスタード)	¥4,300
<b>Classic club sandwich</b> (Grilled chicken, egg, Cherrywood smoked bacon, tomatoes, lettuce, mustard mayonnaise) クラシッククラブサンドウィッチ (グリルチキン、玉子、チェリーウッドベーコン、トマト、レタス、マスタードマヨネーズ)	¥4,600
<b>Wagyu steak sandwich</b> (Wagyu beef, BBQ sauce, spinach, onion, Cheddar cheese, bread) 和牛ステーキサンドウィッチ (和牛、バーベキューソース、ほうれん草、玉ねぎ、チェダーチーズ、ブレッド)	¥7,200
<b>Conrad beef burger</b> (Domestic Japanese beef patty, mashed potatoes, Cherrywood smoked bacon, BBQ sauce, tomatoes, lettuce, red onion) コンラッドビーフバーガー (国産牛ビーフパテ、マッシュポテト、チェリーウッドベーコン、バーベキューソース、トマト、レタス、レッドオニオン)	¥5,800
<b>Lobster and salmon burger</b> (Avocado, lettuce, tomato, red onion, pickles, yuzu pepper aioli) ロブスターサーモンバーガー (アボカド、レタス、トマト、レッドオニオン、ピクルス、柚子胡椒アイオリ)	¥5,800
<b>Wagyu beef cutlet sandwich</b> (Wagyu beef cutlet, cabbage, Japanese mustard butter, sauce) 和牛カツサンドウィッチ (和牛カツ、キャベツ、からしバター、ソース)	¥7,000

Prices inclusive of taxes and service charge.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

## À La Carte

### Desserts デザート

<b>(G) Crème brûlée</b> クレームブリュレ	¥1,800
<b>(G) Matcha panna cotta</b> 抹茶パannaコッタ	¥2,100
<b>Strawberry and pistachio mousse</b> いちごとピスタチオのムース	¥2,300
<b>(V) Chocolate and orange mousse</b> チョコレートとオレンジのムース	¥2,000
<b>Ice cream (per scoop)</b> (Vanilla, chocolate, matcha, raspberry or yuzu sorbet) アイスクリーム (1種類) (バニラ、チョコレート、抹茶、ラズベリー、柚子シャーベット)	¥1,100
<b>(V) Assorted seasonal fruit platter</b> 季節のフルーツ盛り合わせ	¥4,000

**(G) Gluten-free**  
グルテンフリー

**(V) Vegan**  
ヴィーガン

Prices inclusive of taxes and service charge.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

## À La Carte

### Children's menu お子様メニュー

<b>Cheese burger</b> チーズバーガー	¥3,800
<b>Bolognese pasta</b> ボローネーゼパスタ	¥3,200
<b>Curry and rice</b> カレーライス	¥3,200
<b>Hamburg steak</b> (Sweetcorn, seasonal vegetables, mushroom sauce, bread or rice) ハンバーグステーキ (スイートコーン、季節の温野菜、マッシュルームソース、パンまたはライス)	¥4,500
<b>Popcorn shrimp with tomato tartar sauce</b> ポップコーンシュリンプ (小エビのフライ、トマトタルタルソース)	¥2,800

### (G) Gluten-free グルテンフリー

Prices inclusive of taxes and service charge.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

## À La Carte

<b>(V) Japanese vegan wrap</b> (Kinpira, avocado, miso soy cream, tomato salsa, basil paste, barley, Japanese dried seaweed) 和風ヴィーガンラップ (きんぴら、アボカド、味噌豆乳クリーム、トマトサルサ、バジルペースト、もち麦、のり)	¥4,000
<b>(V) Vegan burger</b> (Vegan patty, vegan mayonnaise, homemade BBQ sauce, tomatoes, lettuce) ヴィーガンバーガー (ヴィーガンパテ、ヴィーガンマヨネーズ、自家製バーベキューソース、トマト、レタス)	¥4,200

### Noodle and Rice 麺 & ご飯

<b>Spaghetti alle vongole in rosso</b> (Clams, red onion, garlic, chili, tomato sauce, mitsuba leaf) スパゲッティ ボンゴレロソ (アサリ、レッドオニオン、ガーリック、唐辛子、トマトソース、三つ葉)	¥3,800
<b>Fettucine Carbonara</b> (Onion cream sauce, bacon, soft-boiled egg, black pepper) フェットチーニカルボナーラ (オニオンクリームソース、ベーコン、温泉玉子、黒胡椒)	¥3,800
<b>Penne Bolognese</b> (Domestic Japanese beef sauce, seasonal vegetables) ペンネパスタ ボローネーゼ (国産牛のミートソース 季節の野菜添え)	¥4,200
<b>Conrad Tokyo Original Seafood Shio-Ramen</b> (Kujo leeks, boiled egg, homemade barbecued pork, scallops, lobster, and lobster oil) コンラッド東京オリジナル海鮮塩ラーメン (九条ネギ、煮卵、自家製チャーシュー、帆立、オマール海老、オマールオイル)	¥5,000
<b>Conrad beef curry and rice</b> (Special Wagyu beef curry, five-grain rice, pickles, seasonal salad) コンラッドビーフカレーライス (特製和牛カレー、五穀米ライス、福神漬け、らっきょう、季節のサラダ)	¥6,000

### (V) Vegan ヴィーガン

Prices inclusive of taxes and service charge.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

## À la carte

### Grilled seafood シーフードグリル

**(G) Grilled seafood combo** ¥7,800  
(Lobster, scallops, seasonal fish and vegetables, mussels, mashed potatoes, lemon)  
グリルシーフードコンボ  
(ロブスター、帆立、季節の鮮魚と野菜、ムール貝、マッシュポテト、レモン)

**(G) Catch of the day** ¥5,500  
(Fish with seasonal vegetables, mashed potatoes, lemon)  
本日の鮮魚  
(季節の野菜、マッシュポテト、レモン)

**Grilled salmon** ¥5,000  
(Seasonal vegetables, mashed potatoes, lemon)  
グリルサーモン  
(季節の野菜、マッシュポテト、レモン)

**Choice of sauces:** お好みのソースをお選びいただけます。  
**Lobster sauce** ロブスターソース  
**Yuzu butter sauce** 柚子バターソース  
**Herb sauce** ハーブソース  
**Tomato sauce** トマトソース

**Side dishes** サイドディッシュ  
**(V) Crispy onion rings** クリスピーオニオンリング ¥1,600  
**(V) French fries** フレンチフライ ¥1,600  
**(G) Tomato salad** トマトサラダ ¥1,400  
**(G) Green salad** グリーンサラダ ¥1,200

**(G) Gluten-free**  
グルテンフリー

**(V) Vegan**  
ヴィーガン

Prices inclusive of taxes and service charge.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

## À la carte

### Grilled Meats ミートグリル

**(G) Australian Black Angus beef sirloin** 250g ¥11,000  
(Seasonal vegetables, mashed potatoes)  
オーストラリア産ブラックアンガス牛サーロイン  
(季節の野菜、マッシュポテト)

**(G) Wagyu beef tenderloin A5** 120g ¥25,000  
(Seasonal vegetables, mashed potatoes)  
和牛 A5 ヒレ肉  
(季節の野菜、マッシュポテト)

**(G) Australian rack of lamb** ¥8,000  
(Seasonal vegetables, mashed potatoes, lemon)  
オーストラリア産ラムラック  
(季節の野菜、マッシュポテト、レモン)

**(G) Grilled chicken breast** ¥5,000  
(Seasonal vegetables, mashed potatoes)  
国産鶏のグリル  
(季節の野菜、マッシュポテト)

**Kagoshima black pork cutlet** ¥5,500  
(Roast potatoes, onion balsamic vinaigrette, lemon, seasonal salad)  
鹿児島県産黒豚のカツレツ  
(ローストポテト、オニオンバルサミコヴィネグレット、レモン、季節のサラダ)

**Choice of sauces:** お好みのソースをお選びいただけます。  
**Mushroom cream sauce** マッシュルーフクリームソース  
**Truffle sauce** トリュフソース  
**Ginger sauce** ジンジャーソース  
**Garlic wasabi soy sauce** ニンニク香る山葵醤油

**Beef toppings:** トッピング  
**Foie gras** フォアグラ ¥2,000  
**Lobster tail** ロブスターテール ¥3,200

**Side dishes:** サイドディッシュ  
**(V) Crispy onion rings** クリスピーオニオンリング ¥1,600  
**(V) French fries** フレンチフライ ¥1,600  
**(G) Tomato salad** トマトサラダ ¥1,400  
**(G) Green salad** グリーンサラダ ¥1,200

Prices inclusive of taxes and service charge.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

**Appetizer 前菜**

Tokyo Beef prosciutto and tomato caprese  
東京ビーフ生ハムとトマトカプレーゼ

**Fish 魚**

Grilled Hokkaido rockfish  
with sweet shrimp and green pea risotto  
北海道産メヌキのグリル  
甘エビとグリーンピースのリゾット

**Main メイン**

Hokkaido Northland beef curry with Hokkaido vegetables and raclette cheese  
北海道産北の大地牛のビーフカレー 道産野菜とラクレットチーズ

or

Shiretoko chicken thigh diavola style  
with vegetable lasagna  
知床鶏もものディアボラ風  
ベジタブルラザニア添え

or

Grilled Hokkaido Northland beef sirloin  
with roasted Polenta and Kitaakari with green pepper sauce (+1,000 yen)  
北海道産牛サーロインのグリル  
ポレンタときたあかりのロースト グリーンペッパーソース(追加 +1,000円)

**Dessert デザート**

Dessert of the day  
本日のおすすめデザート

**¥12,000**

Prices inclusive of taxes and service charge.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staff.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。

メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。