

connoisseur
IN-ROOM DINING



CONRAD
TOKYO

NEVER JUST STAY. STAY INSPIRED.

お部屋は、ただ眠るためだけの場所ではありません
Your room isn't just to sleep in!

コンラッド東京では、バラエティ豊かなルームサービスメニューをご用意しております。とっておきの一品とともにお部屋でのくつろぎのひとつをお届けいたします。

数々の賞を受賞した精鋭シェフたちによるバラエティ豊かなメニューは、季節の恵みが息づく日本料理からクラシックなコンフォートフードまでさまざま。究極のプライベート空間で味わうブチガストロノミーをお楽しみください。

With Conrad Tokyo's mouth-watering room-service menu, you can stay in and enjoy the best cuisine the city has to offer, brought to you in the comfort and privacy of your room.

From Tokyo's finest Japanese fare to award-winning, avant-garde Chinese dishes or classic comfort food from our master chefs, the whole world on a plate at your fingertips.

目次 CONTENTS

| | | |
|------------------|----|-------------------------|
| ご朝食 | 2 | Breakfast |
| ランチ & ディナー | 10 | Lunch and Dinner |
| お子様メニュー | 17 | Children's Menu |
| テイスト・オブ・ジャパン | 18 | A Taste of Japan |
| テイスト・オブ・アジア：中国料理 | 22 | A Taste of Asia : China |
| ナイトスナック | 24 | Late-night Snacks |
| シャンパーニュ & ワイン | 28 | Champagne and Wine |
| お飲み物 | 30 | Drinks |
| レストラン情報 | 32 | Restaurant Information |

ご注文は、客室電話機の「コンラッド・サービス」にてオペレーターが承ります。
表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容、料金は予告なく変更になることがあります。
食材によるアレルギーや食事制限・制約についてのご要望、お米の産地に関する情報につきましては
予めスタッフにお申し付けください。画像はイメージです。
Please call Conrad Service to place an order. Prices inclusive of taxes and service charge.
Menu items and prices are subject to change without notice.
Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies,
special dietary restrictions or inquiries about rice-based foods.
Images are for reference only.

お料理のご案内 Culinary Keys

○
シェフのおすすめ
Signature

○
サステナブル
Sustainable

○
豚肉・豚由来成分使用メニュー
Contains pork or
pork-derived ingredients

○
ナッツ使用メニュー
Contains nuts

○
グルテンフリー
Gluten-free

○
ヴィーガン
Vegan

○
ベジタリアン
Vegetarian

ご朝食
BREAKFAST

Available 6:30 – 11:00



ブレイクファースト・Breakfast

コンチネンタルブレイクファースト○..... 5,000

ご注文は24時間承ります。

季節のフルーツプレート

ベーカリーバスケット または トースト (ホホワイト または 全粒粉)

お好みのジュース
オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、アップル、
キャロット、トマト、マルチビタミン

お好みのヨーグルト
プレーン、ギリシャスタイル、無脂肪、ミックスベリー

お好みのホットドリンク
コーヒー各種、紅茶各種、ホットチョコレート

ヘルシーブレイクファースト○..... 5,500

6:30 am – 11:00 am

季節のフルーツプレート

スモールサラダ

お好みのメイン料理
ホワイトオムレツ、グリーンオムレツ、スクランブル豆腐、ヴィーガンパンケーキ
季節の温野菜とともに

お好みのジュース
フレッシュオレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、アップル、
キャロット、トマト、マルチビタミン、スムージー

お好みのヨーグルト
プレーン、ギリシャスタイル、無脂肪、ミックスベリー

ホームメイドシリアル

お好みのホットドリンク
コーヒー各種、紅茶各種

Continental Breakfast ○..... 5,000

Available 24 hours a day

Assorted seasonal fruit platter

Bakery basket or toast (white or whole-wheat)

Juices:
Orange, grapefruit, pineapple, apple,
carrot, tomato or multi-vitamin

Yogurts:
Plain, Greek, non-fat or mixed berry

Hot breakfast beverages:
Brewed coffee, tea or hot chocolate

Healthy Breakfast ○..... 5,500

Available from 6:30 am – 11:00 am

Assorted seasonal fruit platter

Small salad

Choice of:
White omelet, green omelet, scrambled tofu or vegan pancakes
with seasonal vegetables

Juices:
Freshly made orange, grapefruit, pineapple, apple,
carrot, tomato, multi-vitamin or a smoothie

Yogurts:
Plain, Greek, non-fat or mixed berry

Homemade cereal

Hot breakfast beverages:
Brewed coffee or tea

○
ナッツ使用メニュー
Contains nuts



ブリオッシュフレンチトーストマフィン • Brioche French toast muffin



和朝食 • Japanese breakfast

ご朝食

コンラッドブレックファースト ○○ 6,000

6:30 am – 11:00 am

季節のフルーツプレート

ベーカリーバスケット または トースト (ホワイト または 全粒粉)

お好みの卵料理
スクランブルエッグ、ポーチドエッグ、目玉焼き、ゆで卵、オムレツ
ベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、トマト、
季節の温野菜、ポテトとともに

お好みのジュース
オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、アップル、
キャロット、トマト、マルチビタミン

お好みのヨーグルト
プレーン、ギリシャスタイル、無脂肪、ミックスベリー

コールドカット
ハム各種、スモークサーモン、チーズ各種

お好みのホットドリンク
コーヒー各種、紅茶各種、ホットチョコレート

和朝食 * ○○ 8,000

6:30 am – 11:00 am

一段重
和牛時雨煮、汲み上げ湯葉いくら乗せ、べっ甲餡掛け、白身魚南蛮漬け、
鰯なめろう

お造り
妻一式、山葵、土佐醤油

二段重
豆腐麺、雲丹、キャビア、打ち葱、山葵、飛龍頭含ませ煮、
季節の餡掛け

焼き物
本日の焼魚、染め卸し、はじかみ、蓮根甘酢漬け、穴子出し巻き玉子

お食事
白米御飯、海苔、香の物、味噌汁

甘味
パナコッタ、フレッシュスクイーズオレンジジュース

* 和朝食の内容は季節によって変更になることがあります。

Breakfast

Conrad Breakfast ○○ 6,000

Available from 6:30 am – 11:00 am

Assorted seasonal fruit platter

Bakery basket or toast (white or whole-wheat)

Two eggs any style:
Scrambled, soft-boiled, fried or hard-boiled, or an omelet
with bacon, sausages, mushrooms, tomatoes,
seasonal vegetables and potatoes

Juices:
Orange, grapefruit, pineapple, apple,
carrot, tomato or multi-vitamin

Yogurts:
Plain, Greek, non-fat or mixed berry

Cold cuts:
Various kinds of ham, smoked salmon
and a selection of fine cheeses

Hot breakfast beverages:
Brewed coffee, tea or hot chocolate

Japanese Breakfast * ○○ 8,000

Available from 6:30 am – 11:00 am

Top tier:
Wagyu beef shigureni, kumiage yuba topped with salmon roe, thick
brown sauce, white fish nanbanzuke, horse mackerel namero

Sashimi plate:
Garnishes, wasabi, Tosa soy sauce

Bottom tier:
Tofu noodles, sea urchin roe, caviar, thinly sliced Japanese leek,
wasabi, hiryozu fukumaseni, thick seasonal flavored sauce

Grilled dish:
Grilled fish of the day, grated radish with soy sauce, stem ginger,
pickled lotus root, conger eel rolled omelet

The meal:
Rice, dried seaweed, pickles, miso soup

Dessert:
Panna cotta, freshly squeezed orange juice

* Includes seasonal ingredients.

○
シェフのおすすめ
Signature

○
サステナブル
Sustainable

○
豚肉・豚由来成分使用メニュー
Contains pork or
pork-derived ingredients

○
ナッツ使用メニュー
Contains nuts



ミックスベリー • Mixed berries



ロブスターオムレツ • Lobster omelet



エッグベネディクト • Eggs Benedict

ご朝食

シェフズ ブレックファースト フェイバリッツ

- 卵料理をお好みの調理法で ○
 ベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、トマト、季節の温野菜
 ポテトとともに 3,500
- ロブスターオムレツ ○○
 ベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、トマト、
 季節の温野菜、ポテト 4,000
- 雲丹のスクランブルエッグ あおさのりのソース ○○
 ベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、トマト、
 季節の温野菜、ポテト 4,200
- エッグベネディクト ハム または スモークサーモン ○
 ベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、トマト、
 季節の温野菜、ポテト 3,500
- ベルギーワッフル ○
 ミックスベリー、シャンティクリーム、メープルシロップ 3,500
- ブリオッシュフレンチトーストマフィン ○○
 ミックスベリー、シャンティクリーム、チョコレートガナッシュ 3,500
- 北海道バターミルクパンケーキ
 ミックスベリー、シャンティクリーム、メープルシロップ 3,500

お好みのソースを1つお選びいただけます。

- キャラメルバナナ
- シトラスマンゴー
- シナモンアップルコンポート

- ヴィーガンパンケーキ ○○
 キャラメルナッツ&バナナ
 豆乳クリームとメープルシロップ添え 3,500

サイドディッシュ

- ほうれん草のソテー 1,600
- スチームブロッコリー 1,600
- 芽キャベツのフリット 1,800
- アボカドのグリル 1,600
- テリヤキマッシュルーム 1,800
- ローズマリーポテト 1,800
- サコタッシュ 2,100
- ビーンズカレー 2,500

Breakfast

Chef's Breakfast Favorites

- Two eggs any style ○
 bacon, sausages, mushrooms, tomatoes,
 seasonal vegetables and potatoes 3,500
- Lobster omelet ○○
 bacon, sausage, mushrooms, tomatoes,
 seasonal vegetables and potatoes 4,000
- Sea urchin scrambled eggs with green laver sauce ○○
 bacon, sausage, mushrooms, tomatoes,
 seasonal vegetables and potatoes 4,200
- Eggs Benedict with ham or smoked salmon ○
 bacon, sausage, mushrooms, tomatoes,
 seasonal vegetables and potatoes 3,500
- Belgian waffles ○
 with mixed berries, Chantilly cream and maple syrup 3,500
- Brioche French toast muffin ○○
 with mixed berries, Chantilly cream and chocolate ganache ... 3,500
- Hokkaido buttermilk pancakes
 with mixed berries, Chantilly cream and maple syrup 3,500
- Your choice of the following sauces:
 Caramelized banana
 Citrus mango
 Cinnamon apple compote
- Vegan pancakes ○○
 with caramelized nuts and banana,
 soy cream and maple syrup 3,500

Side Dishes

- Sautéed spinach 1,600
- Steamed broccoli 1,600
- Brussels sprout fritters 1,800
- Grilled avocado 1,600
- Teriyaki mushrooms 1,800
- Rosemary potatoes 1,800
- Succotash 2,100
- Bean curry 2,500

○ シェフのおすすめ Signature
 ○ 豚肉・豚由来成分使用メニュー Contains pork or pork-derived ingredients
 ○ ナッツ使用メニュー Contains nuts
 ○ ヴィーガン Vegan



ヴィーガンパンケーキ • Vegan pancakes



ベーカリー • From the bakery

ご朝食

フルーツ ○○

| | |
|--------------------|-------|
| ミックスベリー | 3,000 |
| 季節のフルーツ盛り合わせ | 4,000 |

ジュース

| | | |
|---------|----------|-------|
| オレンジ | グレープフルーツ | 1,800 |
| パイナップル | アップル | |
| キャロット | トマト | |
| マルチビタミン | | |

スムージー

| | |
|------------------------------------|-------|
| ストロベリー、バニラアイスクリーム、チアシード、ヨーグルト | 2,500 |
| バナナ、ジンジャー、蜂蜜、ココナッツミルク、牛乳 | 2,500 |

ホットドリンク

| | ポット (大) | ポット (小) |
|-------------------------------------|---------|---------|
| コーヒー | 2,600 | 1,800 |
| アメリカンコーヒー | 2,600 | 1,800 |
| カフェラテ | 2,100 | |
| カフェオレ | 2,100 | |
| ホットチョコレート | 2,100 | |
| カプチーノ | 2,100 | |
| 紅茶 | 1,700 | |
| イングリッシュブレックファースト、ダージリン、アールグレイ、カモミール | | |

シリアル & ヨーグルト ○

| | |
|--------------------------------------|-------|
| お好みのシリアル | 1,300 |
| コーンフレーク、玄米フレーク、チョコレートクリスピー、ドライミューズリー | |

お好みのミルクを1つお選びいただけます。

| | |
|------------------------------|-------|
| 牛乳 | |
| 低脂肪乳 | |
| 無脂肪乳 | |
| 豆乳 | |
| バーチャームューズリー または オートミール | 2,000 |
| ヨーグルト | 1,800 |
| プレーン、ギリシャスタイル、無脂肪、ミックスベリー | |

ベーカリー

| | |
|---|-------|
| ブレッドバスケット | 2,000 |
| クロワッサン、デニッシュ (2種) ○、イングリッシュマフィン、ブリオッシュ、ホワイトトースト、全粒粉トースト | |
| クロワッサン | 300 |
| デニッシュ ○ | 300 |
| イングリッシュマフィン | 300 |
| ブリオッシュ | 300 |
| ホワイトトースト | 300 |
| 全粒粉トースト | 300 |
| グルテンフリーブレッド ○ | 300 |

Breakfast

Fruit ○○

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Mixed berries | 3,000 |
| Assorted seasonal fruit platter | 4,000 |

Juices

| | | |
|---------------|------------|-------|
| Orange | Grapefruit | 1,800 |
| Pineapple | Apple | |
| Carrot | Tomato | |
| Multi-vitamin | | |

Smoothies

| | |
|--|-------|
| Strawberry, vanilla ice cream, chia seed, yogurt | 2,500 |
| Banana, ginger, honey, coconut milk, milk | 2,500 |

Hot Beverages

| | Pot (L) | Pot (S) |
|---|---------|---------|
| Freshly brewed coffee | 2,600 | 1,800 |
| American coffee | 2,600 | 1,800 |
| Caffè latte | 2,100 | |
| Café au lait | 2,100 | |
| Hot chocolate | 2,100 | |
| Cappuccino | 2,100 | |
| Tea selection | 1,700 | |
| English breakfast, Darjeeling, Earl Grey or chamomile | | |

Cereals and Yogurts ○

| | |
|--|-------|
| Cereals | 1,300 |
| Corn flakes, brown rice flakes, chocolate krispies or dry muesli | |

Your choice of the following milks:

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Whole milk | |
| Low-fat milk | |
| Non-fat milk | |
| Soy milk | |
| Bircher muesli or oatmeal | 2,000 |
| Yogurts | 1,800 |
| Plain, Greek, non-fat or mixed berry | |

From the Bakery

| | |
|--|-------|
| Bread basket | 2,000 |
| Croissants, Danish (two kinds) ○, English muffins, brioche, white toast, whole-wheat toast | |
| Croissant | 300 |
| Danish ○ | 300 |
| English muffin | 300 |
| Brioche | 300 |
| White toast | 300 |
| Whole-wheat toast | 300 |
| Gluten-free bread ○ | 300 |

○ ナッツ使用メニュー
Contains nuts

○ グルテンフリー
Gluten-free

○ ヴィーガン
Vegan

ランチ & ディナー

LUNCH AND DINNER

Available 11:30 – 23:00



トマトカプレーゼ • Tomato caprese

前菜

トマトカプレーゼ ○○ 4,800
ブラータチーズ、トマトコンフィ、チェリートマト、バシルペースト、味噌モッツアレラクリーム

シーザーサラダ ○○ 4,500
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

お好みのトッピングを1つお選びいただけます。

- 蒸し鶏
- 小エビ
- アボカド

和風コブサラダ ○ 4,800
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

シュリンプサラダ ○ 5,300
シュリンプカクテル、マカロニ、ケール、アボカド、トマト、チェダーチーズ、ゆで卵、コーン、カクテルソース、ハリッサマヨネーズ

スモークサーモン ○○ 5,000
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、スパイシーマスタード

シャルキュトリープレート ○○ 5,700
サラミ、鹿のサルシッチャ、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

チーズの盛り合わせ ○ 5,000
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

ファラフェルクロケット ベジタブルナゲット ○ 3,600
ハリッサトマトサルサ、ワカモレ、豆乳クリーム

焼鳥風バーベキューチキン ○○ 4,000
鶏もも肉、つくね、手羽先、うずら卵、柚子胡椒

クラブケーキ ○ 5,800
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

スープ

オニオングラタンスープ 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 ○ 2,600

かぼちゃの豆乳スープ ○ 2,200

Starters

Tomato caprese ○○ 4,800
Burrata cheese, tomato confit, cherry tomatoes, basil paste, miso mozzarella cream

Caesar salad ○○ 4,500
Romaine lettuce, Cherrywood smoked bacon, soft-boiled egg, Caesar dressing, herb garlic croûtons, Parmesan cheese

Your choice of the following toppings:

- Steamed chicken
- Shrimp
- Avocado

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

Shrimp salad ○ 5,300
Shrimp cocktail, macaroni, kale, avocado, tomatoes, Cheddar cheese, hard-boiled egg, corn, cocktail sauce, harissa mayonnaise

Smoked salmon ○○ 5,000
Smoked salmon, avocado, yogurt sauce, herb garlic croûtons, soft-boiled egg, capers, spicy mustard

Charcuterie platter ○○ 5,700
Salami, venison salsiccia, chorizo, prosciutto, smoked duck, chicken liver mousse, spicy mustard, walnut bread

Assorted cheese platter ○ 5,000
Brie, Roquefort, Parmesan, two seasonal cheeses, dried figs, raisins, two types of seasonal berries, toast

Falafel croquettes and vegetable nuggets ○ 3,600
Harissa tomato salsa, guacamole, soy cream

Yakitori-style BBQ chicken ○○ 4,000
Chicken thigh, chicken meatballs, chicken wing, quail eggs, yuzu pepper

Crab cakes ○ 5,800
Taraba crab, soft-shell crab, lemon, harissa lobster mayonnaise, small salad

Soup

Onion soup au gratin 2,600

New Orleans clam chowder with grissini ○ 2,600

Pumpkin soup with soy milk ○ 2,200

○
シェフのおすすめ
Signature

○
サステナブル
Sustainable

○
豚肉・豚由来成分使用メニュー
Contains pork or
pork-derived ingredients

○
ナッツ使用メニュー
Contains nuts

○
グルテンフリー
Gluten-free

○
ヴィーガン
Vegan



BLT サンドウィッチ • BLT sandwich



和牛ステーキサンドウィッチ • Wagyu steak sandwich

ランチ & ディナー

サンドウィッチ & バーガー

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。

| | |
|--|-------|
| BLT サンドウィッチ ○ | 4,300 |
| 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 | |
| クラシッククラブサンドウィッチ ○ | 4,600 |
| 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 | |
| 和牛ステーキサンドウィッチ ○○ | 7,200 |
| 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、ブレット | |
| 和牛カツサンドウィッチ ○○ | 7,000 |
| 和牛カツ、キャベツ、からしバター、ソース | |
| コンラッドビーフバーガー ○○○ | 5,800 |
| 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 | |
| ロブスターサーモンバーガー ○ | 6,800 |
| 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 | |
| 和風ヴィーガンラップ ○ | 4,000 |
| 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 | |
| ヴィーガンバーガー ○ | 4,200 |
| 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 | |

パスタ & ご飯

| | |
|----------------------------------|-------|
| スパゲッティボンゴレロソ ○ | 3,800 |
| アサリ、レッドオニオン、ガーリック、唐辛子、トマトソース、みつ葉 | |
| フェットチーニカルボナーラ ○ | 3,800 |
| オニオンクリームソース、ベーコン、温泉玉子、黒胡椒 | |
| ペンネパスタ ポロネーゼ | 4,200 |
| 国産牛のミートソース 季節の野菜添え | |
| コンラッドビーフカレーライス ○○○ | 6,000 |
| 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 | |

○ シェフのおすすめ
Signature

○ サステナブル
Sustainable

○ 豚肉・豚由来成分使用メニュー
Contains pork or
pork-derived ingredients

○ ヴィーガン
Vegan

Lunch and Dinner

Sandwiches and Burgers

All served with French fries and pickles.

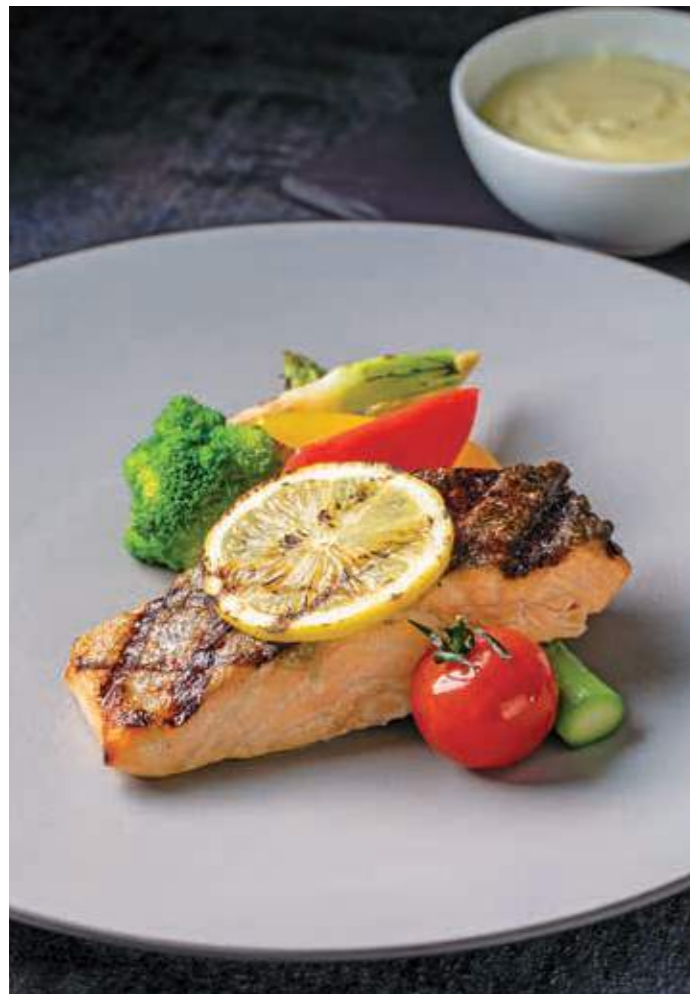
| | |
|---|-------|
| BLT sandwich ○ | 4,300 |
| Cherrywood smoked bacon, chicken confit, egg salad, lettuce, tomatoes, mustard | |
| Classic club sandwich ○ | 4,600 |
| Grilled chicken, egg, Cherrywood smoked bacon, tomatoes, lettuce, mustard mayonnaise | |
| Wagyu steak sandwich ○○ | 7,200 |
| Wagyu beef, BBQ sauce, spinach, onion, Cheddar cheese, bread | |
| Wagyu beef cutlet sandwich ○○ | 7,000 |
| Wagyu beef cutlet, cabbage, Japanese mustard butter, sauce | |
| Conrad beef burger ○○○ | 5,800 |
| Domestic Japanese beef patty, mashed potatoes, Cherrywood smoked bacon, BBQ sauce, tomatoes, lettuce, red onion | |
| Lobster and salmon burger ○ | 6,800 |
| Avocado, lettuce, tomato, red onion, pickles, yuzu pepper aioli | |
| Japanese vegan wrap ○ | 4,000 |
| Kinpira, avocado, miso soy cream, tomato salsa, basil paste, barley, Japanese dried seaweed | |
| Vegan burger ○ | 4,200 |
| Vegan patty, vegan mayonnaise, homemade BBQ sauce, tomatoes, lettuce | |

Pasta and Rice

| | |
|--|-------|
| Spaghetti alle vongole in rosso ○ | 3,800 |
| Clams, red onion, garlic, chili, tomato sauce, mitsuba leaf | |
| Fettuccine carbonara ○ | 3,800 |
| Onion cream sauce, bacon, soft-boiled egg, black pepper | |
| Penne Bolognese | 4,200 |
| Domestic Japanese beef sauce, seasonal vegetables | |
| Conrad beef curry and rice ○○○ | 6,000 |
| Special Wagyu beef curry, five-grain rice, pickles, seasonal salad | |



和牛 A5 ヒレ肉 • Wagyu beef tenderloin A5



グリルサーモン • Grilled salmon



グリルシーフードコンボ • Grilled seafood combo

ランチ & ディナー

グリルシーフード

- グリルシーフードコンボ ○○ 7,800
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
- 本日の鮮魚 ○ 5,500
季節の野菜、マッシュポテト、レモン
- グリルサーモン ○○ 5,000
季節の野菜、マッシュポテト、レモン

お好みのソースを1つお選びいただけます。

- 柚子バターソース
- ハーブソース ○
- ロブスターソース
- トマトソース

グリルミート

- オーストラリア産ブラックアンガス牛サーロイン ○ 250g 11,000
季節の野菜、マッシュポテト
- 和牛 A5 ヒレ肉 ○○○ 120g 25,000
季節の野菜、マッシュポテト
- オーストラリア産ラムラック ○ 8,000
季節の野菜、マッシュポテト、レモン
- 国産鶏のグリル ○○ 5,000
季節の野菜、マッシュポテト
- 鹿児島県産黒豚のカツレツ ○○○ 5,500
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

お好みのソースを1つお選びいただけます。

- マッシュルームクリームソース
- トリュフソース
- ジンジャーソース
- ニンニク香る山葵醤油ソース

トッピング

- フォアグラ 2,000
- ロブスターテール 3,200

サイドディッシュ

- クリスピーオニオンリング ○ 1,600
- フレンチフライ ○ 1,600
- トマトサラダ ○○ 1,400
- グリーンサラダ ○○ 1,200

○ シェフのおすすめ
Signature

○ サステナブル
Sustainable

○ 豚肉・豚由来成分使用メニュー
Contains pork or
pork-derived ingredients

○ ナッツ使用メニュー
Contains nuts

○ グルテンフリー
Gluten-free

○ ヴィーガン
Vegan

Lunch and Dinner

Grilled Seafood

- Grilled seafood combo ○○ 7,800
Lobster, scallops, seasonal fish and vegetables, mussels, mashed potatoes, lemon
- Catch of the day ○ 5,500
Fish with seasonal vegetables, mashed potatoes, lemon
- Grilled salmon ○○ 5,000
Seasonal vegetables, mashed potatoes, lemon

Your choice of the following sauces:

- Yuzu butter sauce
- Herb sauce ○
- Lobster sauce
- Tomato sauce

Grilled Meats

- Australian Black Angus beef sirloin ○ 250g 11,000
Seasonal vegetables, mashed potatoes
- A5 Wagyu beef tenderloin ○○○ 120g 25,000
Seasonal vegetables, mashed potatoes
- Australian rack of lamb ○ 8,000
Seasonal vegetables, mashed potatoes, lemon
- Grilled chicken breast ○○ 5,000
Seasonal vegetables, mashed potatoes
- Kagoshima black pork cutlet ○○○ 5,500
Roast potatoes, onion balsamic vinaigrette, lemon, seasonal salad

Your choice of the following sauces:

- Mushroom cream sauce
- Truffle sauce
- Ginger sauce
- Garlic wasabi soy sauce

Beef toppings

- Foie gras 2,000
- Lobster tail 3,200

Side dishes

- Crispy onion rings ○ 1,600
- French fries ○ 1,600
- Tomato salad ○○ 1,400
- Green salad ○○ 1,200



季節のフルーツ盛り合わせ • Assorted seasonal fruit platter



チーズの盛り合わせ • Assorted cheese platter

ランチ & ディナー

Lunch and Dinner

デザート

Desserts

| | | |
|-------------------------------|-----|---------|
| クレームブリュレ | ○○ | 1,800 |
| 抹茶パannaコッタ | ○○○ | 2,100 |
| いちごとピスタチオのムース | ○○ | 2,300 |
| チョコレートとオレンジのムース | ○○ | 2,000 |
| アイスクリーム | | 各 1,100 |
| バニラ、チョコレート○、抹茶、ラズベリー、柚子シャーベット | | |
| 季節のフルーツ盛り合わせ | ○○ | 4,000 |

| | | |
|--|-----|-----------------|
| Crème brûlée | ○○ | 1,800 |
| Matcha panna cotta | ○○○ | 2,100 |
| Strawberry and pistachio mousse | ○○ | 2,300 |
| Chocolate and orange mousse | ○○ | 2,000 |
| Ice cream | | 1,100 per scoop |
| Vanilla, chocolate ○, matcha, raspberry or yuzu sorbet | | |
| Assorted seasonal fruit platter | ○○ | 4,000 |

お子様メニュー

Children's Menu

| | |
|------------------------------------|-------|
| チーズバーガー | 3,800 |
| ポロネーゼパスタ | 3,200 |
| カレーライス | 3,200 |
| ハンバーグステーキ | 4,500 |
| 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 | |
| ポップコーンシュリンプ | 2,800 |
| 小エビのフライ、トマトタルタルソース | |

| | |
|---|-------|
| Cheeseburger | 3,800 |
| Pasta Bolognese | 3,200 |
| Curry and rice | 3,200 |
| Hamburg steak | 4,500 |
| Sweetcorn, seasonal vegetables, mushroom sauce, bread or rice | |
| Popcorn shrimp with tomato tartar sauce | 2,800 |

○ サステナブル
Sustainable

○ 豚肉・豚由来成分使用メニュー
Contains pork or
pork-derived ingredients

○ ナッツ使用メニュー
Contains nuts

○ グルテンフリー
Gluten-free

○ ヴィーガン
Vegan



お子様メニュー • Children's menu



箱膳弁当 • Bento box

テイスト・オブ・ジャパン

A TASTE OF JAPAN

Available 11:30 – 14:00 and 17:30 – 21:00

シェフのおすすめ

箱膳弁当 ○ 10,000
刺身、天ぷら、焼き魚、牛肉、お浸し、煮物、フルーツ、
お味噌汁、香の物、ごはん

天ぷら御膳 ○ 7,000
海老、海鮮、季節の野菜、お味噌汁、お新香、ごはん

鮨

握り鮨 (八貫) ○○○ 12,000
お味噌汁と一緒に

麺

天ぷらうどん または 蕎麦 (温・冷) ○ 5,200
海老、季節の野菜

和牛カレーうどん ○○ 5,800
温泉玉子、ねぎ

○
シェフのおすすめ
Signature

○
サステナブル
Sustainable

○
豚肉・豚由来成分使用メニュー
Contains pork or
pork-derived ingredients

○
グルテンフリー
Gluten-free

Chef's Recommendations

Bento box ○ 10,000
Traditional Japanese delicacies
Sashimi, tempura, grilled fish, grilled beef, vegetables, fruit,
miso soup, pickles, rice

Tempura-gozen ○ 7,000
Batter-fried shrimp, seafood, seasonal vegetables,
miso soup, pickles, rice

Sushi

Nigiri sushi ○○○ 12,000
Eight pieces of assorted fresh sushi served with miso soup

Noodles

Tempura udon or soba (hot / cold) ○ 5,200
Batter-fried shrimp and assorted vegetables

Wagyu beef curry udon ○○ 5,800
with soft-boiled egg, scallions



天ぷら御膳 • Tempura-gozen



炙り地鶏の親子丼 • Chicken and egg bowl



鯛と旬菜の雑炊 • Sea bream and seasonal vegetable rice porridge

テイスト・オブ・ジャパン

A Taste of Japan

ご飯

Rice

| | |
|------------------------|-------|
| 炙り地鶏の親子丼 * ○ | 4,900 |
| 和牛照り焼き丼 温泉玉子を添えて * ○ ○ | 7,000 |
| 海鮮丼 * ○ ○ | 8,800 |
| 鯛と旬菜の雑炊 ○ ○ | 5,000 |

| | |
|--|-------|
| Chicken and egg bowl * ○ | 4,900 |
| Grilled chicken and egg, sweet and savory stock | |
| Wagyu teriyaki bowl * ○ ○ | 7,000 |
| Rice, Japanese beef teriyaki and soft-boiled egg | |
| Sashimi rice bowl * ○ ○ | 8,800 |
| Sea bream and seasonal vegetable rice porridge ○ ○ | 5,000 |

* お味噌汁、お新香が付きます。

*Served with miso soup and pickles.

○ シェフのおすすめ
Signature

○ サステナブル
Sustainable

○ グルテンフリー
Gluten-free



海鮮丼 • Sashimi rice bowl



白身魚と油揚げの蒸し物 • Steamed white fish and fried tofu

テイスト・オブ・アジア：中国料理

A TASTE OF ASIA: CHINA

Available 11:30 – 14:00 and 17:30 – 21:00

| | | | |
|---------------------------------|-------|---|-------|
| 点心盛り合わせ (4品) ○ | 5,500 | Dim sum selection (4 pieces) ○ | 5,500 |
| 自家製豆腐と大豆ミートの麻婆豆腐 ○ | 4,300 | Mapo tofu with homemade tofu and soy meat ○ | 4,300 |
| 黒酢の酢鶏 マンゴー添え ○ | 5,100 | Deep-fried sweet and sour chicken ○ with black vinegar and mango | 5,100 |
| 白身魚と油揚げの蒸し物 ○ | 5,800 | Steamed white fish and fried tofu ○ | 5,800 |
| 牛肉の黒胡椒ソース炒め ○ | 6,200 | Stir-fried beef with Chinese black pepper sauce ○ | 6,200 |
| きのこの伊府麺やきそば オイスターソース仕立て ○ | 4,300 | Stir-fried E-Fu noodles and mushrooms with oyster sauce ○ | 4,300 |
| 海老ワンタン麺 イセエビスープ ○○○ | 6,000 | Lobster soup noodles and shrimp wonton ○○○ | 6,000 |
| 和牛挽肉の炒飯 ○ | 5,400 | Fried rice with minced Wagyu beef ○ | 5,400 |

○ シェフのおすすめ
Signature

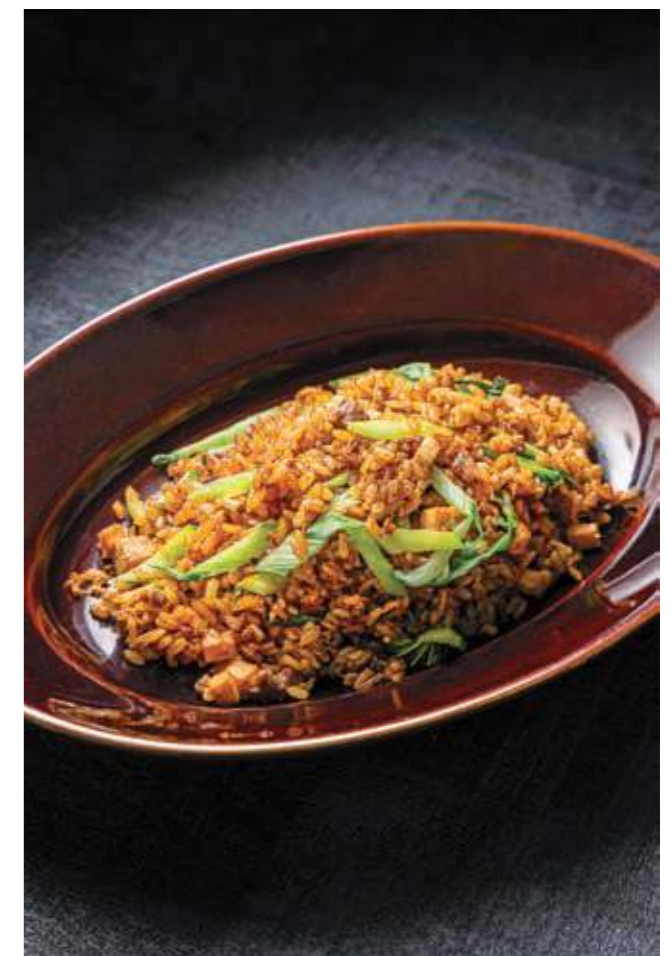
○ サステナブル
Sustainable

○ 豚肉・豚由来成分使用メニュー
Contains pork or
pork-derived ingredients

○ グルテンフリー
Gluten-free



黒酢の酢鶏 マンゴー添え • Deep-fried sweet and sour chicken with black vinegar and mango



和牛挽肉の炒飯 • Fried rice with minced Wagyu beef

ナイトスナック

LATE-NIGHT SNACKS

Available 23:00 – 6:00



コンラッドビーフバーガー • Conrad beef burger

コールドアイテム

シーザーサラダ ○○ 4,500
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

お好みのトッピングを1つお選びいただけます。

蒸し鶏
小エビ
アボカド

和風コブサラダ ○ 4,800
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

シュリンプサラダ ○ 5,300
シュリンプカクテル、マカロニ、ケール、アボカド、トマト、
チェダーチーズ、ゆで卵、コーン、カクテルソース、ハリッサマヨネーズ

スモークサーモン ○○ 5,000
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、スパイシーマスタード

シャルキュトリプレート ○○ 5,700
サラミ、鹿のサルシッチャ、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

チーズの盛り合わせ ○ 5,000
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

和風ヴィーガンラップ ○ 4,000
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

ホットアイテム

クラシッククラブサンドウィッチ ○ 4,600
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

コンラッドビーフバーガー ○○○ 5,800
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

スパゲッティボンゴレロッソ ○ 3,800
アサリ、レッドオニオン、ガーリック、唐辛子、トマトソース、みつ葉

焼鳥風バーベキューチキン ○○ 4,000
鶏もも肉、つくね、手羽先、うずら卵、柚子胡椒

ファラフェルクロケット ベジタブルナゲット ○ 3,600
ハリッサトマトサルサ、ワカモレ、豆乳クリーム

コンラッドビーフカレーライス ○○○ 6,000
特製和牛カレー、五穀米ライス、福神漬、らっきょう、季節のサラダ

フレンチフライ ○ 1,600

Cold Items

Caesar salad ○○ 4,500
Romaine lettuce, Cherrywood smoked bacon, soft-poached egg,
Caesar dressing, herb garlic croûtons, Parmesan cheese

Your choice of the following toppings:

Steamed chicken
Shrimp
Avocado

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

Shrimp salad ○ 5,300
Shrimp cocktail, macaroni, kale, avocado, tomatoes, Cheddar cheese,
hard-boiled egg, corn, cocktail sauce, harissa mayonnaise

Smoked salmon ○○ 5,000
Smoked salmon, avocado, yogurt sauce, herb garlic croûtons,
soft-boiled egg, capers, spicy mustard

Charcuterie platter ○○ 5,700
Salami, venison saliccia, chorizo, prosciutto, smoked duck,
chicken liver mousse, spicy mustard, walnut bread

Assorted cheese platter ○ 5,000
Brie, Roquefort, Parmesan, two seasonal cheeses,
dried figs, raisins, two types of seasonal berries, toast

Japanese vegan wrap ○ 4,000
Kinpira, avocado, miso soy cream, tomato salsa, basil paste,
barley, Japanese dried seaweed

Hot Items

Classic club sandwich ○ 4,600
Grilled chicken, egg, Cherrywood smoked bacon, tomatoes,
lettuce, mustard mayonnaise

Conrad beef burger ○○○ 5,800
Domestic Japanese beef patty, mashed potatoes,
Cherrywood smoked bacon, BBQ sauce, tomatoes, lettuce, red onion

Spaghetti alle vongole in rosso ○ 3,800
Clams, red onion, garlic, chili, tomato sauce, mitsuba leaf

Yakitori-style BBQ chicken ○○ 4,000
Chicken thigh, chicken meatballs, chicken wing, quail eggs, yuzu pepper

Falafel croquettes and vegetable nuggets ○ 3,600
Harissa tomato salsa, guacamole, soy cream

Conrad beef curry and rice ○○○ 6,000
Special Wagyu beef curry, five-grain rice, pickles, seasonal salad

French fries ○ 1,600

○ シェフのおすすめ
Signature

○ サステナブル
Sustainable

○ 豚肉・豚由来成分使用メニュー
Contains pork or
pork-derived ingredients

○ ナッツ使用メニュー
Contains nuts

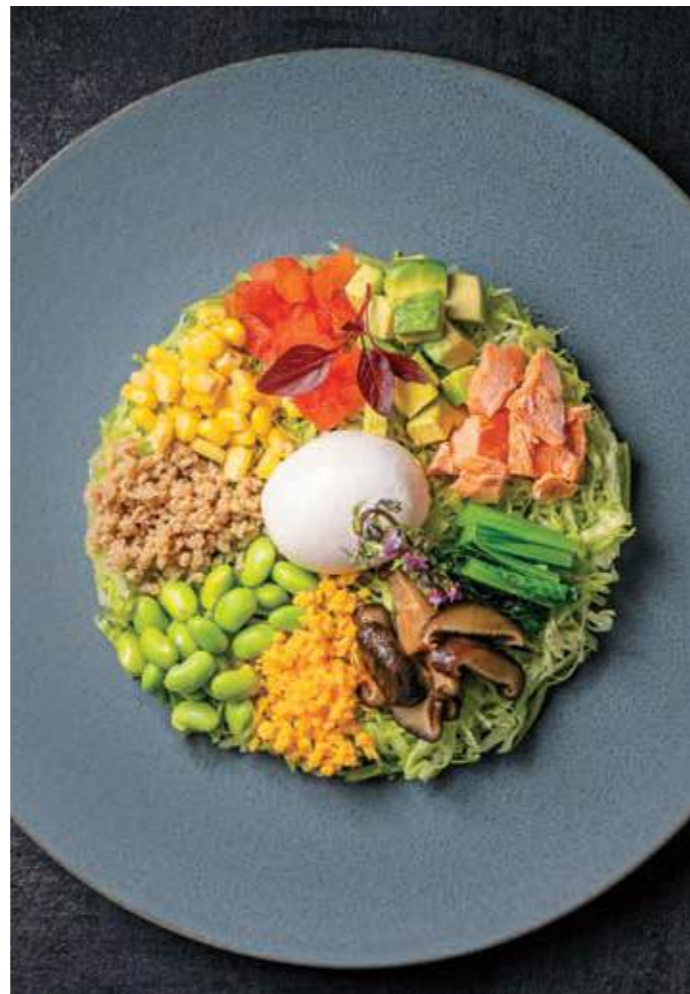
○ ヴィーガン
Vegan



コンラッドビーフカレーライス • Conrad beef curry and rice



シュリンプサラダ • Shrimp salad



和風コブサラダ • Japanese Cobb salad

ナイトスナック

和食

うどんまたは蕎麦 季節の薬味 (温・冷) ○ 3,800

おにぎり ○ 5,000
和牛しぐれ煮、鮭といくら、鮪と雲丹
お味噌汁、お新香と一緒に

デザート

クレームブリュレ ○○ 1,800

いちごとピスタチオのムース ○○ 2,300

アイスクリーム 各 1,100
バニラ、チョコレート○、抹茶、ラズベリー、柚子シャーベット

季節のフルーツ盛り合わせ ○○ 4,000

○
サステナブル
Sustainable

○
豚肉・豚由来成分使用メニュー
Contains pork or
pork-derived ingredients

○
ナッツ使用メニュー
Contains nuts

○
グルテンフリー
Gluten-free

○
ヴィーガン
Vegan

Late-night Snacks

Japanese

Udon or soba with seasonal condiments (hot / cold) ○ 3,800

Onigiri rice balls ○ 5,000
Braised Wagyu beef, salmon and roe, tuna and sea urchin
with miso soup and pickles

Desserts

Crème brûlée ○○ 1,800

Strawberry and pistachio mousse ○○ 2,300

Ice cream 1,100 per scoop
Vanilla, chocolate○, matcha, raspberry or yuzu sorbet

Assorted seasonal fruit platter ○○ 4,000



いちごとピスタチオのムース • Strawberry and pistachio mousse

シャンパーニュ & ワイン

在庫状況により年号や銘柄は変更することがあります。

シャンパーニュ & スパークリングワイン

| | | グラス 125 ml | ハーフボトル 375 ml | ボトル 750 ml |
|------|--------------------------------|---------------|------------------|---------------|
| ▲ NV | ローラン ベリエ ラ キュヴェ | 4,200 | | 22,800 |
| NV | ベリエ ジュエ グラン プリュット | | | 24,100 |
| NV | アンリオ プリュット スーヴェラン | | 16,500 | 25,300 |
| ▲ NV | ルラージュ ブジョー トラディション プリュット ナチュラル | | | 27,900 |
| ▲ NV | ビルカール サルモン プリュット ロゼ | | | 39,300 |
| 2013 | ドン ベリニヨン プリュット | | | 68,400 |
| NV | クリュッグ プリュット グランド キュヴェ | | 59,500 | 92,400 |
| NV | シャンドン プリュット ヴィクトリア / オーストラリア | 2,600 | | 14,000 |

白ワイン

| | | グラス 125 ml | カラフェ 375 ml | ボトル 750 ml |
|--------|---|---------------|----------------|---------------|
| ▲ 2023 | ローソズ ドライ ヒルズ リザーヴ ピノ グリ、マールボロ / ニュージーランド | 2,200 | 6,600 | 12,700 |
| ▲ 2022 | ランゲ、アルネイス ブランジェ チェレット、ピエモンテ / イタリア | 2,600 | 7,800 | 14,000 |
| 2023 | ショウ アンド スミス ソーヴィニヨン ブラン、アデレードヒルズ / オーストラリア | | | 15,200 |
| 2021 | ラインガウ リースリング トロッケン、ロバート ヴァイル、ラインガウ / ドイツ | 3,000 | 8,800 | 16,500 |
| 2021 | シャブリ、セギノ ボルデ、ブルゴーニュ / フランス | | | 17,800 |
| ▲ 2022 | オー ボン クリマ シャルドネ ミッション ラベル、サンタ マリア ヴァレー / アメリカ | 3,800 | 11,400 | 21,600 |

ロゼワイン

| | | グラス 125 ml | ハーフボトル 375 ml | ボトル 750 ml |
|--------|---|---------------|------------------|---------------|
| ▲ 2022 | コート ドゥ プロヴァンス ロゼ、ミラヴァル、コート ドゥ プロヴァンス / フランス | 3,300 | 10,200 | 17,800 |

赤ワイン

| | | グラス 125 ml | カラフェ 375 ml | ボトル 750 ml |
|--------|---|---------------|----------------|---------------|
| ▲ 2019 | ボデガス カロ アマンカヤ マルベック カベルネ ソーヴィニヨン、メンドーサ / アルゼンチン | 2,200 | 6,600 | 12,700 |
| ▲ 2021 | キャンティ クラシコ、パディア コルティブオーノ、トスカーナ / イタリア | 2,800 | 8,000 | 15,200 |
| 2020 | エルダトン バロッサ シラーズ、南オーストラリア州 / オーストラリア | 3,000 | 8,800 | 16,500 |
| 2018 | ボヌ デュ シャトー、プシャール ペール エ フィス、ブルゴーニュ / フランス | | | 21,600 |
| ▲ 2022 | ナパ ハイランズ カベルネ ソーヴィニヨン、ナパ ヴァレー / アメリカ | 3,800 | 11,400 | 21,600 |
| 2020 | サン テステフ、シャトー ラフォン ロシェ、ボルドー / フランス | | | 30,400 |

- ▲ 日本料理におすすめ
- ▲ 中国料理におすすめ
- ▲ ソムリエのおすすめ

CHAMPAGNE AND WINE

Due to limited availability, we may not be able to offer some wines or vintages.

Champagne and Sparkling Wines

| | | Glass 125 ml | Half-Bottle 375 ml | Bottle 750 ml |
|------|--------------------------------------|-----------------|-----------------------|------------------|
| ▲ NV | Laurent Perrier La Cuvée | 4,200 | | 22,800 |
| NV | Perrier-Jouët Grand Brut | | | 24,100 |
| NV | Henriot Brut Souverain | | 16,500 | 25,300 |
| ▲ NV | Lelarge-Pugeot Tradition Brut Nature | | | 27,900 |
| ▲ NV | Billecart-Salmon Brut Rosé | | | 39,300 |
| 2013 | Dom Pérignon Brut | | | 68,400 |
| NV | Krug Brut Grande Cuvée | | 59,500 | 92,400 |
| NV | Chandon Brut, Victoria / Australia | 2,600 | | 14,000 |

White Wines

| | | Glass 125 ml | Carafe 375 ml | Bottle 750 ml |
|--------|--|-----------------|------------------|------------------|
| ▲ 2023 | Lawson's Dry Hills Reserve Pinot Gris, Marlborough / New Zealand | 2,200 | 6,600 | 12,700 |
| ▲ 2022 | Langhe, Arneis Blangé Ceretto, Piemonte / Italy | 2,600 | 7,800 | 14,000 |
| 2023 | Shaw & Smith Sauvignon Blanc, Adelaide Hills / Australia | | | 15,200 |
| 2021 | Rheingau Riesling Trocken, Robert Weil, Rheingau / Germany | 3,000 | 8,800 | 16,500 |
| 2021 | Chablis, Séguinot-Bordet, Bourgogne / France | | | 17,800 |
| ▲ 2022 | Au Bon Climat Chardonnay Mission Label, Santa Maria Valley / U.S.A | 3,800 | 11,400 | 21,600 |

Rosé Wine

| | | Glass 125 ml | Half-Bottle 375 ml | Bottle 750 ml |
|--------|---|-----------------|-----------------------|------------------|
| ▲ 2022 | Côtes de Provence Rosé, Miraval, Côtes de Provence / France | 3,300 | 10,200 | 17,800 |

Red Wines

| | | Glass 125 ml | Carafe 375 ml | Bottle 750 ml |
|--------|--|-----------------|------------------|------------------|
| ▲ 2019 | Bodegas Caro Amancaya Malbec Cabernet Sauvignon, Mendoza / Argentina | 2,200 | 6,600 | 12,700 |
| ▲ 2021 | Chianti Classico, Badia a Coltibuono, Tuscany / Italy | 2,800 | 8,000 | 15,200 |
| 2020 | Elderton Barossa Shiraz, South Australia / Australia | 3,000 | 8,800 | 16,500 |
| 2018 | Beaune du Château, Bouchard Père et Fils, Bourgogne / France | | | 21,600 |
| ▲ 2022 | Napa Highlands Cabernet Sauvignon, Napa Valley / U.S.A | 3,800 | 11,400 | 21,600 |
| 2020 | Saint-Estèphe, Chateau Lafon Rochet, Bordeaux / France | | | 30,400 |

- ▲ Recommended for Japanese Cuisine
- ▲ Recommended for Chinese Cuisine
- ▲ Recommended by Sommeliers

お飲み物

ヘルシーセレクション

| | |
|----------------------------------|-------|
| バナナスムージー バナナ、蜂蜜、ココナッツミルク | 2,500 |
| グリーンスムージー 小松菜、豆乳クリーム、オレンジ、りんご | 2,500 |
| フレッシュスクイーズジュース オレンジ、グレープフルーツ | 2,400 |

ソフトドリンク

| | |
|---|----------------|
| ジュース オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、アップル、 キャロット、トマト、マルチビタミン | 1,800 |
| ソフトドリンク コココーラ、コココーラゼロ、ジンジャエール、ウーロン茶 ミネラルウォーター ペリエ (330 ml)、サンペレグリーノ (500 ml)、エビアン (500 ml)、 アクアパンナ (500 ml) | 1,300 1,400 |
| サンペレグリーノ (750 ml)、アクアパンナ (750 ml) | 2,100 |

コーヒー

| | ポット (大) | ポット (小) |
|-------------|---------|---------|
| コーヒー | 2,600 | 1,800 |
| アメリカンコーヒー | 2,600 | 1,800 |
| カフェインレスコーヒー | 2,600 | 1,800 |
| カフェラテ | | 2,100 |
| カフェオレ | | 2,100 |
| ホットチョコレート | | 2,100 |
| エスプレッソ | | 1,600 |
| ダブルエスプレッソ | | 1,800 |
| カプチーノ | | 2,100 |
| アイスコーヒー | | 1,600 |
| アイスカフェラテ | | 1,900 |

紅茶

| | ポット (小) |
|---|---------|
| 緑茶 | 1,700 |
| 紅茶 | 1,700 |
| イングリッシュブレックファースト、ダーズリン、アールグレイ、ジャスミン ハーブティー | 1,700 |
| ペパーミント、カモミール | |
| アイ스티ー アールグレイ | 1,600 |

DRINKS

Healthy Selections

| | |
|--|-------|
| Banana smoothie Banana, honey, coconut milk | 2,500 |
| Green smoothie Japanese mustard spinach, soy cream, orange, apple | 2,500 |
| Freshly squeezed juice Orange or grapefruit | 2,400 |

Soft Drinks

| | |
|---|----------------|
| Juice Orange, grapefruit, pineapple, apple, carrot, tomato or multi-vitamin | 1,800 |
| Soft drinks Coca-Cola, Coca-Cola Zero, ginger ale or oolong tea Mineral water Perrier 330 ml, San Pellegrino 500 ml, Evian 500 ml or Acqua Panna 500 ml | 1,300 1,400 |
| San Pellegrino 750 ml, Acqua Panna 750 ml | 2,100 |

Coffee

| | Pot (L) | Pot (S) |
|-----------------------|---------|---------|
| Freshly brewed coffee | 2,600 | 1,800 |
| American coffee | 2,600 | 1,800 |
| Decaffeinated coffee | 2,600 | 1,800 |
| Caffè latte | | 2,100 |
| Café au lait | | 2,100 |
| Hot chocolate | | 2,100 |
| Espresso | | 1,600 |
| Double espresso | | 1,800 |
| Cappuccino | | 2,100 |
| Iced coffee | | 1,600 |
| Iced caffè latte | | 1,900 |

Tea

| | Pot (S) |
|--|---------|
| Green tea | 1,700 |
| Tea selection English breakfast, Darjeeling, Earl Grey or Jasmine | 1,700 |
| Herbal tea Peppermint or chamomile | 1,700 |
| Iced tea Earl Grey | 1,600 |

アルコール

| | |
|--------------------------------|-------|
| カクテル ミモザ (シャンパーニュ、オレンジジュース) | 2,800 |
| モスコミュール (ウォッカ、ジンジャーエール) | 2,600 |
| ジン トニック (ジン、トニックウォーター) | 2,600 |
| キューバ リブレ (ラム、コココーラ) | 2,600 |

| | |
|---|-------|
| スピリッツ (30 ml) タンカレー ジン、スミノフ ウォッカ、パカルディ ホワイト ラム、 クエルヴォ ゴールド テキーラ | 2,900 |
|---|-------|

| | |
|--|----------------------------------|
| シングルモルト (30 ml) ザ・マッカラン 12年 余市 ボウモア 15年 カバラン クラシック | 7,400 4,500 5,200 4,800 |
|--|----------------------------------|

| | |
|--|----------------|
| ウイスキー (30 ml) メーカーズマーク イチローズモルト ミズナラウDDRリザーブ | 3,200 4,800 |
|--|----------------|

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| コニャック (30 ml) ヘネシー VSOP ヘネシー XO | 3,700 6,000 |
|---------------------------------------|----------------|

| |
|---|
| 日本酒 北雪 純米大吟醸 五百万石 / 新潟県 カラフェ (360 ml) 6,700 ボトル (720 ml) 13,000 獺祭 純米大吟醸 三割九分 / 山口県 カラフェ (360 ml) 8,800 ボトル (720 ml) 17,000 |
|---|

| | |
|---|-------|
| ビール アサヒ スーパードライ、キリン 一番搾り、 サッポロ 黒ラベル、エビス | 2,000 |
|---|-------|

* グランドワインリストや上記以外のお飲み物をご希望の際は「コンラッド・サービス」までお申し付けください。

Alcoholic Beverages

| | |
|---|-------|
| Cocktails Mimosa (Champagne, orange juice) | 2,800 |
| Moscow Mule (vodka, ginger ale) | 2,600 |
| Gin and Tonic (gin, tonic water) | 2,600 |
| Cuba Libre (rum, Coca-Cola) | 2,600 |

| | |
|---|-------|
| Spirits (30 ml) Tanqueray gin, Smirnoff vodka, Bacardi white rum, Cuervo Gold tequila | 2,900 |
|---|-------|

| | |
|---|----------------------------------|
| Single Malt (30 ml) The Macallan (12-year-old) Yoichi Bowmore (15-year-old) Kavalan Classic | 7,400 4,500 5,200 4,800 |
|---|----------------------------------|

| | |
|---|----------------|
| Whisky (30 ml) Maker's Mark Ichiro's Malt Mizunara Wood Reserve | 3,200 4,800 |
|---|----------------|

| | |
|--|----------------|
| Cognac (30 ml) Hennessy VSOP Hennessy XO | 3,700 6,000 |
|--|----------------|

| |
|--|
| Japanese Sake Hokusetsu Junmai Daiginjo Gohyakumangoku, Niigata カラフェ (360 ml) 6,700 Bottle (720 ml) 13,000 Dassai 39 Junmai Daiginjo, Yamaguchi カラフェ (360 ml) 8,800 Bottle (720 ml) 17,000 |
|--|

| | |
|---|-------|
| Japanese Beer Asahi Super Dry, Kirin Ichiban-Shibori, Sapporo Black Label or Yebisu | 2,000 |
|---|-------|

* Please call Conrad Service for our wine list and other beverage options.



レストラン情報

受賞歴のある多才なシェフ、東京でも有数のワインセレクションを誇るコンラッド東京では、他では味わえない優雅なひとときをお楽しみいただけます。

RESTAURANT INFORMATION

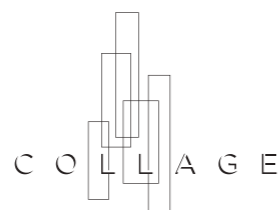
Conrad Tokyo's award-winning chefs and the best wine selection in Tokyo bring an incomparable style and spirit to dining.

モダンフレンチ 「コラージュ」

料理長 影山拓磨による、フレンチの技法をベースに和のエッセンスを取り入れたお料理は、季節の食材の個性やうまみを引き出した繊細な味わいと華やかなプレゼンテーションが特長です。オープンキッチンのライブ感溢れる様子を目の前にお食事をお楽しみいただけます。高さ7mの窓から都会の景観を臨み、艶感あるモダンでエレガントな空間です。

COLLAGE

Combining the very best of French and modern culinary styles with a Japanese twist. Head Chef Takuma Kageyama adds a delicate touch, creating dishes that are an expression of contemporary art. Located on the 28th floor with breathtaking views of the city, Collage also has a private room and open kitchen.



中国料理 「チャイナブルー」

数々の賞を受賞しているシェフ、アルバート・ツェが創り出す広東料理は、モダンで洗練された味わいと斬新なプレゼンテーションが特長です。ひときわ目をひく高さ8メートルのワインセラーや、ブルーで統一されたスタイリッシュなインテリアが印象的な空間で味わえるのは、極上のお料理と美しい眺望。窓一面に広がる浜離宮恩賜庭園や東京湾の景色とともに優雅なひとときをお過ごしいただけます。

CHINA BLUE

Chef Albert Tse, winner of the Les Amis d'Escoffier Award of Merit, presents stylish modern Cantonese cuisine in an unforgettable setting. China Blue also has a spectacular walk-in wine cellar and three private dining rooms with panoramic views of Hamarikyu Gardens and Tokyo Bay.



日本料理 「風花」

墨絵をモチーフに蔵をモダンに表現した店内は、鮨、会席、鉄板焼のセクションを擁し、料理長 村松大地による、伝統を守りつつも豊かな発想力を生かした、季節を感じる日本料理をお楽しみいただけます。また、窓外に広がる浜離宮恩賜庭園と東京湾の美しい眺めは、テーブルにいつそうの華やぎを添えてくれます。

KAZAHANA

Decorated with traditional Japanese sumi-e paintings and kura storehouse motifs, Kazahana offers a tranquil and uplifting dining atmosphere with a parade of kaiseki, sushi and teppan. Daichi Muramatsu's timeless yet evolving Japanese delicacies and the stunning panoramic views over Hamarikyu Gardens are truly inspirational.



オールデイダイニング 「セリーズ」

カジュアルなオールデイダイニング。ランチとディナーをア・ラ・カルトでご用意し、また、エッグベネディクトやユニークなロブスターオムレツなどバラエティ豊かな朝食をご用意しております。季節ごとにテーマが変わるスイーツビュッフェやランチビュッフェも人気です。

CERISE

Cerise's à la carte lunch and dinner menus focus on casual comfort food. Classic breakfast dishes include Eggs Benedict and a lobster omelet. The sweets and lunch buffets are a Tokyo must.



バー＆ラウンジ 「トゥエンティエイト」

ロビー階に位置し、昼はお打ち合わせなどに、夜はバンドの生演奏が流れるスタイリッシュなバーと多目的にご利用いただけるバー＆ラウンジ。もう一つの魅力はオリジナルの「アフタヌーンティー」です。地上28階からの東京湾のパノラマとともに午後の優雅なひとときをお過ごしいただけます。

TWENTYEIGHT

Conveniently located on the lobby floor, the trendsetting TwentyEight Bar & Lounge is an ideal meeting place for coffee during the day, and a sophisticated destination bar featuring live music in the evening. Our fashionable Afternoon Tea with views over Tokyo Bay is a Tokyo institution.



コンラッド東京のシェフ Chefs of Conrad Tokyo



総料理長

水口 雅司

Executive Chef

MASASHI MIZUGUCHI

1984年にシェフとしてのキャリアをスタート。さまざまなホテルで修行を積み、1999年にヒルトン小樽に入社。同ホテルの総料理長を経て、ヒルトン小田原リゾート&スパ開業時の総料理長を務めた。2019年4月、コンラッド東京の総料理長に就任。ホテル内のレストラン、バー&ラウンジ、エグゼクティブラウンジ、宴会場、ルームサービスなど、コンラッド東京で提供するすべてのメニューと料理を統括している。

Mizuguchi began his career as a chef in 1984. He honed his craft at various hotels, and joined the Hilton Otaru in 1999 as Executive Chef, before becoming Executive Chef of the Hilton Odawara Resort & Spa. Appointed Executive Chef of Conrad Tokyo in April 2019. Mizuguchi oversees all menus and the cuisine at Conrad Tokyo's fine restaurants, the bar and lounge, executive lounge, banquets and room service.



エグゼクティブ パストリーシェフ

岡崎 正輝

Executive Pastry Chef

MASAKI OKAZAKI

コンラッド東京のパストリーシェフを経て、2022年12月、エグゼクティブ パストリーシェフに就任。長年にわたるホテルでの経験と高い技術力を活かし、バー&ラウンジ「トゥエンティエイト」にて提供するアフタヌーンティーやオールデイダイニング「セリーズ」のスイーツビュッフェをはじめ、クリスマスケーキや焼き菓子など館内にて販売するスイーツを監修。また、宴会場にて実施されるイベントや披露宴などで提供するデザートほか、ウエディングケーキの制作にも携わる。

After serving as Pastry Chef, Okazaki was appointed as Executive Pastry Chef at Conrad Tokyo in December 2022. With great skill and many years of experience, Okazaki oversees the afternoon teas served at the Bar & Lounge TwentyEight as well as Christmas cakes, baked confectionery and other sweets sold at the hotel. He also makes desserts and wedding cakes for events and banquets.



モダンフレンチ「コラージュ」料理長

影山 拓磨

Collage Head Chef

TAKUMA KAGEYAMA

高校卒業と同時に調理師免許を取得、都内ホテルにて料理人としてのキャリアをスタート。銀座レカンでの経験を経て、都内外資系ホテルにてフレンチとどまらず多国籍料理の調理を担当する。2015年、コンラッド東京へ入社しモダンフレンチ「コラージュ」に配属される。2018年にバンケットキッチンに移り、少人数から多人数まで多様な規模の婚礼や企業イベントにて料理を提供。2022年4月に「コラージュ」のシェフに就任。2024年4月に料理長に昇進。

After graduating from high school and obtaining his chef's licence, Kageyama began his career as a chef working at Ginza L'ecrin and then an international hotel in Tokyo where he was in charge of both multinational and French cuisines. In 2015, he joined Conrad Tokyo and was assigned to the modern French restaurant Collage. He then transferred to the banquet kitchen in 2018, where his responsibilities ranged from weddings to corporate events. After being made Chef of Collage in April 2022, Kageyama was appointed as Head Chef in April 2024.



中国料理「チャイナブルー」料理長

アルバート・ツェ

China Blue Head Chef

ALBERT TSE

香港において数々の有名レストランで経験を積みながら、今日のアルバート・ツェを象徴するモダンチャイニーズの基礎となるさまざまなスタイルの料理法や斬新なプレゼンテーションを習得。2005年にコンラッド東京開業準備に参画し現在に至る。2006年にはフランス・エスコフィエ協会より、栄誉あるCulinary Art Masterの称号を贈られる。

Albert Tse, Head Chef at Conrad Tokyo's avant-garde China Blue, brings his unparalleled expertise from Hong Kong's finest restaurants. An original member of Conrad Tokyo, he received the Escoffier Award for Culinary Arts Master in 2006.



日本料理「風花」料理長

村松 大地

Kazahana Head Chef

DAICHI MURAMATSU

高校卒業後、若干18歳で和食の世界へ飛び込む。日本料理店、都内のホテルで研鑽を積み、2005年6月にコンラッド東京に入社し、日本料理「風花」に配属される。20年以上にわたる経験が買われ、2014年9月に三田ばさらの料理長に就任。2023年3月、再びコンラッド東京の日本料理「風花」に戻り、2024年4月に料理長に昇進。会席・鮨・鉄板焼の全セクションの指揮を執る。

After high school, Muramatsu entered the world of Japanese cuisine at the age of 18. Having trained at a Japanese restaurant and hotel in Tokyo, he joined the Japanese restaurant Kazahana at Conrad Tokyo in June 2005. In September 2014, he was appointed Head Chef at Mita Basara, then with over 20 years of experience he returned to Conrad Tokyo in March 2023, and was appointed Head Chef in April 2024, directing all sections of kaiseki, sushi, and teppan.



オールデイダイニング「セリーズ」料理長

眞仁田 宏

Cerise Head Chef

HIROSHI MANITA

調理士専門学校卒業後、都内のホテルにて料理人としてのキャリアをスタート。その後、ヒルトン東京お台場のグリロジー バー&グリルにてヘッドシェフを務めたのち、2019年7月にコンラッド東京に入社し、バンケットキッチンに配属される。2020年4月に「セリーズ」の料理長に就任。ワインとのマリアージュを考慮した季節限定の旬の食材を取り入れた料理を得意とする。

After culinary school, Manita began his career as a chef at a hotel in Tokyo, and was then named Head Chef at the Grillogy Bar & Grill of Hilton Tokyo Odaiba. He joined the Conrad Tokyo banquet kitchen in July 2019 and, in April 2020, became Head Chef of Cerise, where he specializes in dishes made from seasonal ingredients that pair perfectly with wine.



オールデイダイニング「セリーズ」セクションシェフ

矢口 健太

Cerise Section Chef

KENTA YAGUCHI

調理士専門学校卒業後、千葉のホテル、横浜のウエディング会社を経て2006年2月にコンラッド東京に入社し、バンケットキッチンに配属される。2014年4月よりアシスタントセクションシェフを歴任し、2020年12月に「セリーズ」のセクションシェフに就任。10年以上にわたる宴会料理の経験をいかし、多国籍料理や日本各地の食材を巧みに使い「セリーズ」の料理を表現しつつ、バー&ラウンジ「トゥエンティエイト」やルームサービスで提供する料理も担当している。

After culinary school, Yaguchi worked at a hotel in Chiba, and a wedding company in Yokohama before joining the Conrad Tokyo banquet kitchen in February 2006. Appointed Assistant Section Chef in April 2014, he was named Section Chef at Cerise in December 2020. After more than 10 years' experience in banquet cuisine, Yaguchi is inspired by international cuisine and ingredients from all over Japan for Cerise, and he is also responsible for the cuisine at the TwentyEight Bar & Lounge and for room service.