

## À La Carte

<u>Beer ビール</u>			
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

<u>Cocktails カクテル</u>			
Gin Tonic	ジン トニック		¥1,900
Mimosa	ミモザ		¥1,900

<u>Mineral water (still) ミネラルウォーター</u>			
Smith Spring Water	350ml	¥1,400	750ml ¥1,900
スミス スプリング ウォーター			

<u>Mineral water (sparkling) スパークリングウォーター</u>			
Perrier	ペリエ	330ml	¥1,400
Smith Spring Water	350ml	¥1,400	750ml ¥1,900
スミス スプリング ウォーター			

<u>Healthy Selection ヘルシーセレクション</u>		
Fresh Orange , Fresh Grapefruit		¥2,300
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		¥2,100
本日のスムージー		

<u>Juices ジュース</u>		
Orange, apple, cranberry, pineapple grapefruit, tomato		¥1,200
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		

<u>Soft Drinks ソフトドリンク</u>		
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	ヴァンテンス シャルドネ ノンアルコールワイン	¥1,300
VINTENSE Merlot non-alcohol wine	ヴァンテンス メルロ ノンアルコールワイン	¥1,300

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

<u>Children's menu お子様メニュー</u>	
Cheese burger	¥3,800
チーズバーガー	
Bolognese pasta	¥3,200
ボローネーゼパスタ	
Curry and rice	¥3,200
カレーライス	
Hamburg steak	¥4,500
(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)	
Popcorn shrimp with tomato tartar sauce	¥2,800
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)	

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

### Starters 前菜

**Caprese bruschetta** ¥4,800  
(Burrata cheese, tomato confit, avocado basil pesto, balsamic-marinated tomatoes, pine nuts)  
カプレーゼブルスケッタ  
(ブラータチーズ、トマトコンフィ、アボカドバジルペースト、バルサミコマリネトマト、松の実)

**Caesar salad** ¥4,500  
(Romaine lettuce, cherrywood smoked bacon, soft-poached egg, Caesar dressing, herb garlic croûtons)  
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)

**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 komatsuna, edamame, lettuce, corn, tomatoes, avocado, soft-poached egg, vinaigrette)  
和風コブサラダ  
(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)  
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)

**Shrimp salad** ¥5,300  
(Shrimp cocktail, macaroni, kale, avocado, tomato, cheddar cheese, 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、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)

### (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。

## Beverage list

### Coffee コーヒー

**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** アイスミルク ¥1,200  
**Iced chocolate** アイスチョコレート ¥1,600

### Tea ティー

**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

### Herbal Tea ハーブティー

**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

### Desserts デザート

<b>Crème brûlée</b> クレームブリュレ	¥1,600
<b>Matcha opera</b> 抹茶オペラ	¥1,900
<b>Praline and chocolate mousse</b> プラリネとチョコレートのムース	¥2,000
<b>(V) Soy milk tiramisu</b> 豆乳ティラミス	¥1,800
<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) Seasonal fruit platter</b> 季節のフルーツ盛り合わせ	¥4,000

### (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

<b>Charcuterie platter</b> (Salami, pâté en croûte, chorizo, prosciutto, tortilla, mustard, grissini) シャルキュトリープレート (東京和牛スモークビーフ、パテアンクルート、チョリソー、生ハム、トルティージャ、マスタード、グリッシーニ)	¥5,700
<b>Assorted cheese platter</b> (Brie, Roquefort, Parmesan, seasonal recommendations, dried figs, raisins, 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、ドライ無花果、レーズン、トーストブレッド)	¥4,500
<b>(V) Falafel croquettes and vegetable nuggets</b> (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)	¥3,600
<b>BBQ chicken</b> (Chicken wing and drumstick, BBQ sauce, gorgonzola cheese dip) バーベキューチキン (ドラムスティック、バーベキューソース、ゴルゴンゾーラチーズディップ)	¥3,800
<b>Crab cakes</b> (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)	¥5,800

### Soup スープ

<b>(V) Vegetable gumbo soup with couscous</b> 野菜のガンボスープ クスクス添え	¥2,300
<b>Onion gratin soup</b> オニオングラタンスープ	¥2,600
<b>New Orleans clam chowder with grissini</b> ニューオーリーズクラムチャウダー グリッシーニ添え	¥2,600

### (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。

#### BLT bagelwich ¥4,300

(Cherrywood smoked bacon, avocado, lettuce, tomato, fried egg, wasabi mayonnaise)

BLT ベーグルウィッチ

(チェリーウッドベーコン、アボカド、レタス、トマト、目玉焼き、ワサビマヨネーズ)

#### Classic club sandwich ¥4,600

(Grilled chicken, fried Egg, cherrywood smoked bacon, tomato, 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)

#### Wagyu harami beefsteak sandwich ¥6,200

(Wagyu harami beef, BBQ sauce, spinach, onion, cheddar cheese, bread)

和牛ハラミビーフステーキサンドウィッチ

(和牛ハラミ、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)

#### Conrad beef burger ¥5,300

(Beef patty, mashed potatoes, cherrywood smoked bacon, cheddar cheese, BBQ sauce, tomato, lettuce)

コンラッドビーフバーガー

(ビーフパテ、マッシュポテト、チェリーウッドスモークベーコン、チェダーチーズバーベキューソース、トマト、レタス)

#### Lobster and salmon burger ¥5,600

(Avocado, lettuce, tomato, 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、オニオン、ピクルス、柚子胡椒アイオリ)

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

#### Australian Black Angus beef sirloin 250g ¥10,000

(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)

#### 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)

#### Australian organic rack of lamb ¥7,200

(Seasonal vegetables, mashed potatoes)

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)

#### Grilled chicken breast ¥4,500

(Seasonal vegetables, mashed potatoes)

グリルチキン

(季節の野菜、マッシュポテト)

#### Grilled sausages ¥6,000

(Veal sausage, herb sausage, chorizo, Hinai-dori chicken sausage, Ezo venison salsiccia, seasonal vegetables, mashed potatoes, mustard)

ソーセージのグリル

(仔牛ソーセージ、ハーブソーセージ、チョリソー、比内鶏のソーセージ、蝦夷鹿のサルシッチャ、季節の野菜、マッシュポテト、マスタード)

#### Choice of sauces: お好みのソースをお選びいただけます。

Yuzu pepper béarnaise sauce 柚子胡椒ベアルソース

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 ¥2,800

#### Side dishes: サイドディッシュ

Crispy onion rings クリスピーオニオンリング ¥1,600

French fries フレンチフライ ¥1,600

Garlic broccoli ガーリックブロッコリー ¥1,600

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。

## À la carte

### Grilled seafood シーフードグリル

**Grilled seafood combo** ¥7,400  
(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)

**Catch of the day** ¥5,200  
(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** ¥4,900  
(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  
**Balsamic vinaigrette** バルサミコヴィネグレット  
**Herb sauce** ハーブソース

**Side dishes** サイドディッシュ  
**Crispy onion rings** クリスピーオニオンリング ¥1,600  
**French fries** フレンチフライ ¥1,600  
**Garlic broccoli** ガーリックブロッコリー ¥1,600  
**Green salad** グリーンサラダ ¥1,200

### Chef's Special シェフのおすすめ

**Venison Rossini with Fukinotou puree and Truffle cream** ¥7,800  
長野県産鹿肉のロッシェーニ フキノトウピューレとトリュフクリーム

協力:長野県、一般社団法人レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキー・インターナショナル

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

**(V) Vegan wrap** ¥3,800  
(Avocado, grilled vegetables, red bean paste, soy cream, harissa tomato salsa)  
ヴィーガンラップ  
(アボカド、グリル野菜、レッドビーンズペースト、豆乳クリーム、ハリッサトマトサルサ)

**(V) Vegan burger** ¥4,200  
(Vegan patty, vegan mayonnaise, homemade BBQ sauce, tomato, 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)

### Noodle and Rice 麺&ご飯

**Spaghetti alle vongole in rosso** ¥3,800  
(Clams, red onion, garlic, chili, tomato sauce, mitsuba leaf)  
スパゲッティ ボンゴレロッソ  
(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)

**Fettuccini Carbonara** ¥3,800  
(Onion cream sauce, bacon, soft-poached 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)

**Penne Bolognese** ¥4,200  
(Domestic Japanese beef sauce, seasonal vegetables)  
ペネパスタ ボロネーゼ  
(国産牛のミートソース 季節の野菜添え)

**Conrad Tokyo Original Seafood Shio-Ramen** ¥5,000  
(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)

**Conrad beef curry and rice** ¥5,100  
(Wagyu harami beef, special curry, rice, pickles, seasonal salad)  
コンラッドビーフカレーライス  
(和牛ハラミ、特製カレー、ライス、福神漬け、らっきょう、季節のサラダ)

### (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。

**Chefs' Treat Lunch Buffet** Weekdays / 120-minute seating (L.O. 30 minutes before)

<b><u>Adult</u></b> 大人1名様	
Lunch Buffet ランチビュッフェ	¥6,500
With Conrad Bear コンラッド・ベア付き	¥7,700

**Lunch Buffet for Children**  
お子様ランチビュッフェ

3-5 years old 3歳から5歳	¥2,000
6-12 years old 6歳から12歳	¥3,000

**Sweets Buffet** Weekends / 90-minute seating (L.O. 30 minutes before)

<b><u>Adult</u></b> 大人1名様	
Sweets Buffet スイーツビュッフェ	¥6,000
With Conrad Bear コンラッド・ベア付き	¥7,200

**Sweets Buffet for Children**  
お子様スイーツビュッフェ

3-5 years old 3歳から5歳	¥1,700
6-12 years old 6歳から12歳	¥2,700

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。

**Dinner Course Menu**

Dinner 17:30-20:00

**Appetizer 前菜**

Sustainable marinated salmon  
Kaga lotus root remoulade and pickled radish  
サステイナブルなサーモンマリネ  
加賀蓮根レムラード、ラディッシュピクルス

**Fish 魚**

Codfish, Japanese babylon and CARTA FATA wrapped crabmeat  
タラ、パイ貝、ズワイガニのカルタファタ包み

**Main メイン**

Slow cooked chicken breast and wild rice  
with sautéed mushrooms, mashed potato and honey mustard sauce  
越の鶏胸の低温調理とワイルドライス  
新潟県産キノコ、マッシュポテト、ハニーマスタードソース

or

Carbonade of Noto pork belly cooked with Kanazawa beer  
金沢ビールを使った、能登豚バラのカルボナード

or

Grilled Niigata beef sirloin and Hokuriku vegetables  
with mashed potatoes and Hokuriku sake gravy sauce  
新潟県産サーロインのグリル  
北陸野菜とマッシュポテト、石川県産日本酒を使ったグレイビーソース (+¥1,000)

**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。