

À La Carte

Starters 前菜

Tomato caprese salad ¥4,800
(Burrata cheese, tomato confit, pickled cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, basil pesto, pine nuts)
カプレーゼ
(ブラータチーズ、トマトコンフィ、チェリートマトのピクルス、ドライトマト、バジルペースト、松の実)

Caesar salad ¥4,500
(Romaine lettuce, steamed chicken, 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、蒸し鶏、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)

(V) Vegan Cobb salad ¥4,500
(Soybean meat, lettuce, red onion, corn, kidney beans, tomato, avocado, vinaigrette)
ヴィーガンコブサラダ
(大豆ミート、レタス、レッドオニオン、コーン、キドニービーンズ、トマト、アボカド、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 ¥4,800
(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、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)

Charcuterie platter ¥5,500
(Salami, pâté en croûte, chorizo, prosciutto, tortilla, mustard, grissini)
シャルキトリプレート
(サラミ、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)

(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

Grilled seafood シーフードグリル

Grilled seafood combo ¥6,400

(Lobster, scallops, seasonal fish, mussels, garlic broccoli, 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、ムール貝、ガーリックブロッコリー、マッシュポテト、レモン)

Catch of the day ¥5,100

(Seasonal fish and 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 ¥4,800

(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 sauce

Lobster sauce

Balsamic vinaigrette sauce

Herb sauce

お好みのソースをお選びください

ロブスターソース

バルサミコヴィネグレットソース

ハーブソース

Side dishes

Crispy onion rings

French fries

Garlic broccoli

Green salad

サイドディッシュ

クリスピーオニオンリング

フレンチフライ

ガーリックブロッコリー

グリーンサラダ

¥1,600

¥1,600

¥1,600

¥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

(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)

Pasta and Rice パスタ & ご飯

Spaghetti Amatriciana ¥3,600

(Guanciale, pecorino romano, onion, garlic, chili, tomato sauce)

スパゲッティアマトリチャーナ

(グアンチャーレ、ペコリーノロマーノ、オニオン、ガーリック、唐辛子、トマトソース)

Fettuccini Carbonara ¥3,600

(Onion cream sauce, bacon, soft-poached egg, black pepper)

フェットチーネカルボナーラ

(オニオンクリームソース、ベーコン、温泉玉子、黒胡椒)

Penne Bolognese ¥3,800

(Domestic Japanese beef sauce, seasonal vegetables)

ペネバスタ ボロネーゼ

(国産牛のミートソース 季節の野菜添え)

(V) Vegan keema curry and rice ¥4,000

(Soybean meat keema curry, seasonal vegetables, fried onions, raisins, pickles, rice)

ヴィーガンキーマカレーライス

(大豆ミートキーマカレー、季節の野菜、オニオンフライ、ドライレーズン、ピクルス、ライス)

(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 sandwich (Cherrywood smoked bacon, avocado, lettuce, tomato) BLTサンドウィッチ (チェリーウッドベーコン、アボカド、レタス、トマト)	¥4,200
Classic club sandwich (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)	¥4,500
Organic beefsteak sandwich (Organic beef, BBQ sauce, spinach, onion, cheddar cheese, organic bread) オーガニックビーフステーキサンドウィッチ (オーガニックビーフ、バーベキューソース、ほうれん草、玉ねぎ、チェダーチーズ、オーガニックブレッド)	¥5,800
Conrad beef burger (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)	¥5,100
Lobster and salmon burger (Avocado, lettuce, 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、オニオン、ピクルス、柚子胡椒アイオリ)	¥5,600

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

Grilled Meats ミートグリル

Australian Black Angus beef sirloin (Garlic broccoli, mashed potatoes) オーストラリア産ブラックアンガス牛サーロイン (ガーリックブロッコリー、マッシュポテト)	250g	¥9,500
Wagyu beef tenderloin A5 (Seasonal vegetables, mashed potatoes) 和牛 A5 ヒレ肉 (季節の野菜、マッシュポテト)	120g	¥23,000
Australian organic rack of lamb (Garlic broccoli, mashed potatoes) オーストラリア産オーガニックラムラック (ガーリックブロッコリー、マッシュポテト)		¥7,200
Grilled chicken breast (Seasonal vegetables, mashed potatoes) 鶏胸肉のグリル (季節の野菜、マッシュポテト)		¥4,500
Grilled sausages (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)		¥5,000
Choice of sauce Saikyo miso béarnaise sauce Truffle sauce Ginger sauce Puttanesca sauce	<u>お好みのソースをお選びください</u> 西京味噌ベアルネーズ トリュフソース ジンジャーソース プッタネスカソース	
Beef topping Foie gras Lobster tail	<u>トッピング</u> フォアグラ ロブスターテール	¥1,700 ¥2,300
Side dishes Crispy onion rings French fries Garlic broccoli Green salad	<u>サイドディッシュ</u> クリスピーオニオンリング フレンチフライ ガーリックブロッコリー グリーンサラダ	¥1,600 ¥1,600 ¥1,600 ¥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

Desserts デザート

Crème brûlée クレームブリュレ	¥1,600
Matcha opera 抹茶オペラ	¥1,600
Raspberry and chocolate cake ラズベリー & チョコレートケーキ	¥1,900
(V) Soy milk tiramisu 豆乳ティラミス	¥1,800
Ice cream (per scoop) (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
(V) Seasonal fruit platter 季節のフルーツ盛り合わせ	¥3,800

(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

Assorted cheese platter (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、トーストプレート)	¥4,000
(V) Falafel croquettes and vegetable nuggets (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
BBQ chicken (Chicken wing and drumstick, BBQ sauce, gorgonzola cheese dip) バーベキューチキン (チキンウィング、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)	¥3,600
Crab cakes (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

(V) Vegan minestrone with grissini ヴィーガンミネストローネ グリッシーニ添え	¥2,300
Onion gratin soup オニオングラタンスープ	¥2,600
New Orleans clam chowder with grissini 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

(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	
Smith Spring Water		350ml	¥1,400	750ml ¥1,900
スミス スプリング ウォーター				

Juices ジュース

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

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	
ヴァンテンス シャルドネ ノンアルコールワイン		
VINTENSE Merlot non-alcohol wine	¥1,300	
ヴァンテンス 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。

À La Carte

Children's menu お子様メニュー

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。

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

Adult
大人 1 名様

Lunch Buffet
ランチビュッフェ ¥6,000

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 ¥1,700

6-12 years old
6歳から12歳 ¥2,700

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

Adult
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 ¥8,000

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

We kindly ask that you wear a mask, disinfect with alcohol when visiting the buffet station.
ビュッフェを取りに行く際は、マスクの着用とアルコール消毒をお願いいたします。

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

Shinshu smoked salmon, trout caviar, Boston lettuce coulis
信州スモークサーモンとフレンチキャビア
サラダ菜のクーリ

Soup スープ

Cauliflower soup, almond flavor
カリフラワースープ
アーモンドフレーバー

Main メイン

Pan-fried cod

Oysters, garland chrysanthemum risotto, sauce vin blanc
真鱈のポワレ
牡蠣と春菊のリゾット、ヴァンプランソース

or

Duck leg confit, stewed lentil, sauce balsamic
鴨のコンフィ
レンズ豆の煮込み、バルサミソース

or

Grilled Black Angus beef sirloin
Fried Brussels sprouts with carrot puree and truffle sauce (+ ¥1,000)
ブラックアンガスビーフのグリル
芽キャベツフリット、人参ピューレ、トリュフソース

Dessert デザート

Dessert of the day
本日のおすすめデザート

¥10,000

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。