

APPETIZER 前菜

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, 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、スパイスーマスタード

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、

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

 Contains nuts

 Contains dairy

 Contains shellfish

 Contains pork

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。

DRINKS

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

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

Healthy Selection ヘルシーセレクション

Fresh Orange or Grapefruit Juice ¥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 Chardonnary 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。

COFFEE & TEA

Hot or Iced Coffee コーヒー

Americano	アメリカン	¥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

Oat, soy and almond milk available upon request
オーツミルク、豆乳、アーモンドミルクでもご提供可能

Hot or Iced 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
Oolong tea	ウーロン茶	¥1,600

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。

CHARCUTERIE PLATTER

chicken liver mousse, spicy mustard, walnut bread
シャルキュトリープレート

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

ASSORTED CHEESE PLATTER

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

FALAFEL CROQUETTES & 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

YAKITORI-STYLE BBQ CHICKEN

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

CRAB CAKES

Taraba crab, soft-shell crab, lemon, harissa lobster mayonnaise, green 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

PUMPKIN SOUP WITH SOY MILK

かぼちやの豆乳スープ

ONION SOUP AU GRATIN


オニオングラタンスープ

NEW ORLEANS CLAM CHOWDER WITH GRISSINI


ニューオーリーズクラムチャウダー グリッシーニ添え

 Contains nuts

 Contains dairy

 Contains shellfish

 Contains pork

 Contains alcohol

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。

SANDWICH & BURGER サンドウィッチ&バーガー

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, chicken confit, egg salad,
avocado, 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、アボカド、レタス、トマト、マスタード

¥4,300

CLASSIC CLUB SANDWICH

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

WAGYU STEAK SANDWICH

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

CONRAD BEEF BURGER

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

LOBSTER AND SALMON BURGER

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

¥6,800

WAGYU BEEF CUTLET SANDWICH

Wagyu beef cutlet, cabbage, Japanese mustard butter, tonkatsu 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

JAPANESE VEGAN WRAP

Kinpira gobo, avocado, miso soy cream, tomato salsa, basil paste, barley, Japanese dried seaweed

和風ヴィーガンラップ

きんぴらごぼう、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

VEGAN BURGER

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

DESSERT デザート

CRÈME BRÛLÉE

クレームブリュレ

¥1,800

MATCHA PANNA COTTA

抹茶パannaコッタ

¥2,100

STRAWBERRY AND PISTACHIO MOUSSE

いちごとピスタチオのムース

¥2,300

CHOCOLATE AND ORANGE MOUSSE

チョコレートとオレンジのムース

¥2,000

ICE CREAM (PER SCOOP)

Choice of: 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、ラズベリーシャーベット、柚子シャーベット

¥1,100

ASSORTED SEASONAL FRUIT PLATTER

季節のフルーツ盛り合わせ

¥4,000

 Contains nuts

 Contains dairy

 Contains pork

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。

CHILDREN'S MENU お子様メニュー

CHEESE BURGER  チーズバーガー	¥3,800
BOLOGNESE PASTA ボローネーゼパスタ	¥3,200
VEGETABLE CURRY WITH RICE カレーライス	¥3,200
HAMBURG STEAK Sweetcorn, seasonal vegetables, mushroom sauce, served with 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
POPCORN SHRIMP WITH TOMATO TARTAR SAUCE  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

 Contains dairy

 Contains shellfish

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。

NOODLES & RICE 麺 & ご飯

SPAGHETTI ALLE VONGOLE IN ROSSO   Clams, red onion, garlic, chili, tomato sauce, mitsuba leaf スパゲッティ ボンゴレロツソ 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
FETTUCINE CARBONARA  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
PENNE BOLOGNESE  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
DUCK SHOYU-RAMEN   Light shoyu based broth, duck, foie gras, quail egg, kujo leeks コンラッド東京オリジナル鴨醤油ラーメン 九条ネギ、近江鴨、フォアグラ、うずらの卵	¥5,000
SEAFOOD SHIO-RAMEN  Scallop and chicken based broth, homemade barbecued pork, lobster, boiled egg, kujo leeks, 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
VEGAN RAMEN Soy milk and miso based broth, shiitake and matsutake mushroom, soumen pumpkin, kujo leeks, gluten-free noodles コンラッド東京オリジナルヴィーガンラーメン 九条ネギ、松茸、椎茸、そうめん南瓜	¥5,000
SIGNATURE BEEF CURRY AND RICE  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

 Contains dairy



Contains shellfish

 Contains alcohol

 Contains pork

 Contains nuts

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。

FROM THE GRILL シーフードグリル

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



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


Lobster sauce 
 Yuzu butter sauce 
 Herb sauce
 Tomato sauce

お好みのソースをお選びいただけます。
 ロブスターソース
 柚子バターソース
 ハーブソース
 トマトソース

side dishes

Crispy onion rings	サイドディッシュ 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
Tomato salad	トマトサラダ	¥1,400
Green salad	グリーンサラダ	¥1,200

 Contains shellfish

 Contains alcohol

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。

FROM THE GRILL ミートグリル

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

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 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





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

Roasted 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

Mushroom cream sauce 
 Truffle sauce 
 Ginger sauce 
 Garlic wasabi soy sauce 

お好みのソースを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

beef toppings

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

side dishes

Crispy onion rings	サイドディッシュ 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
Tomato salad	トマトサラダ	¥1,400
Green salad	グリーンサラダ	¥1,200

 Contains alcohol

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

Marinated trout salmon carpaccio,
Ceviche sauce
信濃雪ますのマリネ
セビーチェソース


Fish 魚

Pepperoncino with roasted Alpine Salmon and Shinshu soba noodles   
アルプスサーモンローストと信州そばのペペロンチーノ



Main メイン

Nagano pork loin with Shine Muscat
Black olive sauce
長野県産米豚のロースとシャインマスカット  
黒オリーブのソース

or

Chicken confit with Maitake mushroom beignets, white balsamic vinegar 
黄金軍鶏のコンフィ 舞茸のベニエホワイトバルサミコ

or

Grilled Alpine beef with dauphinoise,
Bordelaise sauce (+1,000)
アルプス牛のグリル シナノドルチェのドフィノワーズ  
ボルドレーズソース(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

 Contains pork  Contains dairy  Contains alcohol  Contains shellfish

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。