






Appetizer 前菜

Goat cheese crostini, Tokyo Beef prosciutto, 
kumquat compote
キンカンのコンポートとシェーブルチーズのクロスティーニ
東京ビーフの生ハム添え


Fish 魚

Red sea bream, mussels, acqua pazza style 
金目鯛とムール貝のアクアパッツァ風



Main メイン

Red wine braised beef,   
creamy mashed potatoes
牛肉の赤ワイン煮
クリーミーマッシュポテト

or

Roasted duck, honey mustard sauce, orange-flavored carrot puree 
鴨のロースト ハニーマスタードソース オレンジ風味の人参ピューレ

or

Grilled sirloin,  
truffle sauce (+1,000)
国産サーロイングリル
トリュフソース(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。


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、ボーチドエッグ、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、ボーチドエッグ、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、ボーチドエッグ、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

 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 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	コココーラ	¥1,200
Coca-Cola Zero	コココーラゼロ	¥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	
ヴァインテンス シャルドネ ノンアルコールワイン		
VINTENSE Merlot non-alcohol wine	¥1,300	
ヴァインテンス 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、ご連絡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



¥5,700

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、スパイスーマスタード、クルミパン

ASSORTED CHEESE PLATTER



¥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、バルメザン、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

¥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

YAKITORI-STYLE BBQ CHICKEN



¥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

CRAB CAKES



¥5,800

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

¥2,200

かぼちゃの豆乳スープ

ONION SOUP AU GRATIN

¥2,600

オニオングラタンスープ

NEW ORLEANS CLAM CHOWDER WITH GRISSINI



¥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



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、ご連絡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きます。

BLT SANDWICH

¥4,300

Cherrywood smoked bacon, chicken confit, egg salad, avocado, lettuce, tomatoes, mustard mayonnaise

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、**マスタードマヨネーズ**

CLASSIC CLUB SANDWICH

¥4,600

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

WAGYU STEAK SANDWICH

¥7,200

Wagyu beef, BBQ sauce, mustard mayonnaise, 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、マスタードマヨネーズ、ブレッド

CONRAD BEEF BURGER

¥5,800

Domestic Japanese beef patty, mashed potatoes, cherrywood smoked bacon, BBQ sauce, mayonnaise, 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、マヨネーズ、トマト、レタス、レッドオニオン

LOBSTER AND SALMON BURGER

¥6,800

Avocado, lettuce, tomato, red onion, pickles, yuzu pepper mayonnaise

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、**柚子胡椒マヨネーズ**

WAGYU BEEF CUTLET SANDWICH

¥7,000

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

JAPANESE VEGAN WRAP

¥4,000

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

Vegan mayonnaise

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

ヴィーガンマヨネーズ

VEGAN BURGER

¥4,200

Vegan patty, vegan mayonnaise, homemade BBQ sauce, tomatoes, lettuce, vegan mayonnaise

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

ヴィーガンマヨネーズ

DESSERT デザート

CRÈME BRÛLÉE

¥1,800

クレームブリュレ

MATCHA PANNA COTTA

¥2,100

抹茶パannaコッタ

STRAWBERRY AND PISTACHIO MOUSSE

¥2,300

いちごとピスタチオのムース

CHOCOLATE AND ORANGE MOUSSE

¥2,000

チョコレートとオレンジのムース

ICE CREAM (PER SCOOP)

¥1,100

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

ASSORTED SEASONAL FRUIT PLATTER

¥4,000

季節のフルーツ盛り合わせ

 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.

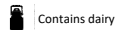
表示料金には税金・サービス料が含まれます。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご連絡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 	¥3,800
チーズバーガー	
BOLOGNESE PASTA	¥3,200
ボローネーゼパスタ	
VEGETABLE CURRY WITH RICE	¥3,200
カレーライス	
HAMBURG STEAK	¥4,500
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	
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	



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、ご連絡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  	¥3,800
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	
FETTUCINE CARBONARA 	¥3,800
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	
PENNE BOLOGNESE 	¥4,200
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	
CONRAD TOKYO ORIGINAL DUCK SHOYU-RAMEN  	¥5,000
Kujo leeks, duck, foie gras, quail egg 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	
CONRAD TOKYO ORIGINAL SEAFOOD SHIO-RAMEN	¥5,000
Kujo leeks, boiled egg, homemade barbecued pork, scallops, lobster, 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 TOKYO ORIGINAL VEGAN-RAMEN	¥5,000
Kujo leeks, shiitake mushroom, matsutake mushroom, Soumen pumpkin 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	
SIGNATURE BEEF CURRY AND RICE 	¥6,000
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	



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、ご連絡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 **¥1,600**
 French fries **¥1,600**
 Tomato salad **¥1,400**
 Green salad **¥1,200**

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
 トマトサラダ
 グリーンサラダ

 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ット
 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 **¥2,000**
 Lobster tail **¥3,200**

トッピング
 フォアグラ
 ロブスターテール

side dishes

Crispy onion rings **¥1,600**
 French fries **¥1,600**
 Tomato salad **¥1,400**
 Green salad **¥1,200**

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
 トマトサラダ
 グリーンサラダ

 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。