

**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

|                             |             |        |
|-----------------------------|-------------|--------|
| <b>Americano</b>            | アメリカン       | ¥1,600 |
| <b>Caffe latte</b>          | カフェラテ       | ¥1,600 |
| <b>Cappuccino</b>           | カプチーノ       | ¥1,600 |
| <b>Espresso</b>             | エスプレッソ      | ¥1,500 |
| <b>Double espresso</b>      | ダブルエスプレッソ   | ¥1,600 |
| <b>Macchiato</b>            | マキアート       | ¥1,600 |
| <b>Decaffeinated coffee</b> | 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

|                          |                  |        |
|--------------------------|------------------|--------|
| <b>English breakfast</b> | イングリッシュブレックファースト | ¥1,600 |
| <b>Assam</b>             | アッサム             | ¥1,600 |
| <b>Darjeeling summer</b> | ダージリンサマー         | ¥1,600 |
| <b>Earl Grey</b>         | アールグレイ           | ¥1,600 |
| <b>Ceylon</b>            | セイロン             | ¥1,600 |
| <b>Green tea</b>         | 緑茶               | ¥1,600 |
| <b>Oolong tea</b>        | ウーロン茶            | ¥1,600 |

### Herbal Tea ハーブティー

|                   |        |        |
|-------------------|--------|--------|
| <b>Chamomile</b>  | カモミール  | ¥1,600 |
| <b>Peppermint</b> | 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  
シヤ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

ブルー、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

かぼちやの豆乳スープ

#### 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

|  |               |
|--|---------------|
| <b>CHEESE BURGER</b>                            | <b>¥3,800</b> |
| チーズバーガー  |               |
| <b>BOLOGNESE PASTA</b>   | <b>¥3,200</b> |
| ボロネーゼパスタ   |               |
| <b>VEGETABLE CURRY WITH RICE</b>   | <b>¥3,200</b> |
| カレーライス   |               |
| <b>HAMBURG STEAK</b>   | <b>¥4,500</b> |
| Sweetcorn, seasonal vegetables, mushroom sauce, served with bread or rice<br>ハンバーグステーキ<br>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     |               |
| <b>POPCORN SHRIMP WITH TOMATO TARTAR SAUCE</b>  | <b>¥2,800</b> |
| ポップコーンシュリンプ<br>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

|   |               |
|---|---------------|
| <b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE IN ROSSO</b>          | <b>¥3,800</b> |
| Clams, red onion, garlic, chili, tomato sauce, mitsuba leaf<br>スパゲッティ ボンゴレロソ<br>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  |               |
| <b>FETTUCINE CARBONARA</b>   | <b>¥3,800</b> |
| Onion cream sauce, bacon, soft-boiled egg, black pepper<br>フェットチーニカルボナーラ<br>オニオンクリームソース、ベーコン、温泉玉子、黒胡椒   |               |
| <b>PENNE BOLOGNESE</b>   | <b>¥4,200</b> |
| Domestic Japanese beef sauce, seasonal vegetables<br>ペンネパスタ ボロネーゼ<br>国産牛のミートソース 季節の野菜添え   |               |
| <b>CONRAD TOKYO ORIGINAL DUCK SHOYU-RAMEN</b>   | <b>¥5,000</b> |
| Kujo leeks, duck, foie gras, quail egg<br>コンラッド東京オリジナル鴨醤油ラーメン<br>九条ネギ、近江鴨、フォアグラ、うずらの卵   |               |
| <b>CONRAD TOKYO ORIGINAL SEAFOOD SHIO-RAMEN</b>   | <b>¥5,000</b> |
| Kujo leeks, boiled egg, homemade barbecued pork, scallops, lobster, lobster oil<br>コンラッド東京オリジナル海鮮塩ラーメン<br>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   |               |
| <b>CONRAD TOKYO ORIGINAL VEGAN-RAMEN</b>  | <b>¥5,000</b> |
| Kujo leeks, shiitake mushroom, matsutake mushroom, Soumen pumpkin<br>コンラッド東京オリジナルヴィーガンラーメン<br>九条ネギ、松茸、椎茸、そうめん南瓜   |               |
| <b>SIGNATURE BEEF CURRY AND RICE</b>    | <b>¥6,000</b> |
| Special Wagyu beef curry, five-grain rice, pickles, seasonal salad<br>コンラッドビーフカレーライス<br>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   |               |



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  
 French fries  
 Tomato salad  
 Green salad

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**

 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 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 **¥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。