

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、スパイシーマスタード

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。

CHARCUTERIE PLATTER
¥5,700

chicken liver mousse, spicy mustard, walnut bread
シャルキュトリプレート
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
¥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、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
¥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  	¥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 Vigan 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, vigan 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	

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	
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	
DUCK SHOYU-RAMEN  	¥5,000
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	
SEAFOOD SHIO-RAMEN  	¥5,000
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	
VEGAN RAMEN	¥5,000
Soy milk and miso based broth, shiitake and matsutake mushroom, truffle, 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、トリュフ	
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。

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  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		¥7,800
CATCH OF THE DAY 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		¥5,500
GRILLED SALMON 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		¥5,000

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	
Yuzu butter sauce 	柚子バターソース	
Herb sauce	ハーブソース	
Tomato sauce	トマトソース	

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
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 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	250g	¥11,000
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	¥25,000
AUSTRALIAN RACK OF LAMB Seasonal vegetables, mashed potatoes, lemon オーストラリア産ラム Rack 季節の野菜、マッシュポテト、レモン		¥8,000
GRILLED CHICKEN BREAST Seasonal vegetables, mashed potatoes 国産鶏のグリル 季節の野菜、マッシュポテト		¥5,000
KAGOSHIMA BLACK PORK CUTLET  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		¥5,500
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	
beef toppings Foie gras Lobster tail	トッピング	
	フォアグラ	
	ロブスターテール	
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	
	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。

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		

DESSERT デザート		
CRÈME BRÛLÉE 	¥1,800	 
クレームブリュレ		
MATCHA PANNA COTTA  	¥2,100	
抹茶パンナコッタ		
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		

DRINKS

Beer ビール				
Asahi Super Dry	アサヒ スーパードライ			1700
Yebisu	エビス			1800
Heineken	ハイネケン			1700
All-Free (Non-alcohol)	オールフリー（ノンアルコール）			1700
Mineral water (still) ミネラルウォーター				
Smith Spring Water	350ml	1400	750ml	1900
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	1400	
Smith Spring Water	350ml	1400	750ml	1900
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				2400
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				2500
本日のスムージー				
Juices ジュース & Soft Drinks ソフトドリンク				
Orange, apple, cranberry, pineapple				1200
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				
Coca-Cola	コカコーラ			1200
Coca-Cola Zero	コカコーラゼロ			1200
Ginger ale (Canada Dry)	ジンジャエール（カナダドライ）			1200
Ginger ale (Wilkinson)	ジンジャエール（ウィルキンソン）			1200
Alternative Drinks オルタナティヴドリンク				
Opia Chardonnay non-alcohol sparkling wine				1900
オピア シャルドネ ノンアルコールスパークリングワイン				
VINTENSE Chardonnary non-alcohol wine				1300
ヴィンテンス シャルドネ ノンアルコールワイン				
VINTENSE Merlot non-alcohol wine				1300
ヴィンテンス メルロ ノンアルコールワイン				
Saicho Sparkling Darjeeling Tea		200ml		¥2,800
スパークリングダージリンティー				
Kombucha Holy Basil	コンブチャ ホーリー バジル	100ml		1500
Olive Cider	オリーブサイダー	200ml		1500
Honey drip Lime	完熟屋 はちみつライム	150ml		1500
Iyoshi Craft Cola	伊良コーラ	Glass		1500

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 avaialble 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

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。