

BREAKFAST BEVERAGE

HOT or ICED COFFEE

ホット・アイスコーヒー
Skimmed, Almond, Oat, and Soy milk available
無脂肪、アーモンドミルク、オーツミルク、豆乳もご用意しております

Espresso, Macchiato
エスプレッソ、マキアート
Double Espresso
ダブルエスプレッソ
Americano
アメリカン
Café Latte, Matcha Latte
カフェラテ、抹茶ラテ
Cappuccino
カプチーノ
Hot Chocolate
ホットチョコレート

TEA SELECTION

紅茶

English Breakfast, Earl Grey, Assam, Darjeeling
イングリッシュブレックファースト、アールグレイ、アッサム、ダージリン
Japanese Green Tea, Jasmine
緑茶、ジャスミン茶
Chamomile flowers, Peppermint
カモミール、ペパーミント
Iced Earl Grey Tea
アイスアールグレイ

For any dietary concerns or special requirements, please speak with one of our team members.
食事制限に関するご質問は、お気軽にチームメンバーにお尋ねください。

Our culinary commitment is born out of a respect for local farmers agriculture, and a dedication to delivering the highest quality food. Conrad Tokyo partners with local farms to provide guests with fresh, seasonal products throughout the year, such as seafood from Hokkaido, vegetables from Tokyo and cage-free eggs from Shizuoka. The overall concept places emphasis on maintaining a seasonal menu featuring local produce and supporting Japan’s growers and fish farmers.

コンラッド東京の料理へのこだわりは、地元農家の農業を尊重し、最高品質の料理をお届けすることにあります。コンラッド東京は地元の農家と提携し、北海道産の魚介類、東京産の野菜、静岡県産のケージフリーの卵など、一年を通して新鮮な旬の食材をゲストに提供しております。全体的なコンセプトは、地元の食材を使った季節のメニューを維持し、日本の生産者や養殖業者を支援することに重点を置いています。

CERISE

BREAKFAST

大人一名様
¥6,500

Enjoy the Cerise breakfast buffet, including your choice of one main dish,
along with coffee or tea.

ビュッフェと共にお好きなメインディッシュをお一つとコーヒー・紅茶・ジュース

GLASS CHAMPAGNE

グラスシャンパーニュ
¥2,500

CAGE FREE EGGS

Lobster omelet

Lobster, mushroom fricassée, bisque sauce

Egg benedict

Poached egg, English muffin, hollandaise sauce, spinach

Choice of: Ham or Smoked Salmon

Eggs omelet or scrambled eggs

Choice of filling:

ham | cheese | mushroom | tomato | onions | bell pepper | spinach | jalapeño

Eggs any style

fried | poached | boiled

HEALTHY CHOICES

Avocado toast

Poached egg, guacamole, sour cream, smoked salmon, sourdough

Oyster chawanmushi (Japanese egg custard)

Oyster, edamame, bonito dashi, nori seaweed clam sauce

Egg white omelet

Choice of filling:

mushroom | tomato | onions | bell pepper | spinach | jalapeño

BREAKFAST SWEETS

Mango pancakes

Fluffy mango pancakes with crème brûlée, mango sauce, and berries

French toast muffin

Chocolate ganache, whipped cream, walnuts, and a hint of cinnamon

※Gluten-free bread is available upon request.

For any dietary concerns or special requirements, please speak with one of our team members

※Additional main dishes may be ordered for ¥1,000 each.

静岡県産平飼い卵を使用した一品

ロブスターオムレツ

ロブスター、マッシュルームフリカッセ、ビスクソース

エッグベネディクト

ポーチドエッグ、イングリッシュマフィン、オランダーズソース、ホウレン草

具材をお選びください ハム | サーモン

オムレツ・スクランブルエッグ

具材をお選びください

ハム | チーズ | マッシュルーム | トマト | オニオン | パプリカ | ホウレン草 | ハラペーニョ

お好きな調理法で

目玉焼き | ポーチドエッグ | ゆで卵

ヘルシーな一品

アボカドトースト

ポーチドエッグ、ワカモレ、サワークリーム、スモークサーモン、サワードウ

牡蠣の茶碗蒸し

牡蠣、枝豆、鰹出汁、あさりとおおさ餡

ホワイトオムレツ

具材をお選びください

マッシュルーム | トマト | オニオン | パプリカ | ホウレン草 | ハラペーニョ

マフィン・季節のパンケーキ

マンゴーパンケーキ

マンゴーパンケーキ、クレームブリュレ、マンゴーソース、ベリー

フレンチトースト風マフィン

チョコレートガナッシュ、ホイップクリーム、クルミ、シナモン

※ご要望があれば、グルテンフリーのパンもご用意できます。

※食事制限に関するご質問は、お気軽にチームメンバーにお尋ねください。

※メイン料理の追加は、お皿 1,000 円にて承ります。