
BREAKFAST BEVERAGE

All beverages can be served hot or iced
全てのアイテムはホットまたはアイスをお選びいただけます

COFFEE SELECTION

コーヒー

Skimmed, Almond, Oat, and Soy 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

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

GLASS OF CHAMPAGNE

グラスシャンパーニュ
¥2,500

CAGE FREE EGGS

Lobster omelet

Lobster, mushroom fricassee, bisque sauce

Eggs benedict

Poached egg, english muffin, hollandaise sauce, spinach

Choice of : ham | smoked salmon

Egg omelet or scrambled egg

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

Crab and yuba chawanmushi (Japanese egg custard)

Crab, ginkgo nuts, yuba, bonito dashi, wasabi

Egg white omelet

Choice of filling

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

BREAKFAST FAVOURITE

Apple caramel pancake

Fluffy plain pancake with apple compote, caramel cream

French toast muffin

Chocolate ganache, whipped cream, walnut, cinnamon

※Gluten-free bread is available upon request. For any questions regarding dietary restrictions, please feel free to ask one of our team members.

※For any additional main dish, 1,000yen will be charged.

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 | スモークサーモン

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

蟹と湯葉の茶碗蒸し

蟹、銀杏、湯葉、鰹出汁、山葵

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

りんごとキャラメルクリームのパンケーキ

プレーンパンケーキ、りんごコンポート、キャラメルクリーム

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、お一皿 1,000 円にて承ります。