

IN-ROOM DINING



CONRAD
TOKYO

STAY INSPIRED.

お部屋は、ただ眠るためだけの場所ではありません Your room isn't just to sleep in!

コンラッド東京では、バラエティ豊かなルームサービスメニューをご用意しております。とっておきの一品とともに、お部屋でのくつろぎのひとときをお届けいたします。

数々の賞を受賞した精鋭シェフたちによる豊かなメニューは、季節の恵みが息づく日本料理からクラシックなコンフォートフードまでさまざま。究極のプライベート空間で、味わうブチガストロノミーをお楽しみください。

With Conrad Tokyo's mouth-watering room-service menu, you can stay in and enjoy the best cuisine the city has to offer, brought to you in the comfort and privacy of your room.

From Tokyo's finest Japanese fare to award-winning Chinese dishes or classic comfort food crafted by our master chefs, enjoy the whole world on a plate, right at your fingertips.

目次 CONTENTS

朝食	2	Breakfast
オールデイ	12	All Day
キッズメニュー	18	Children's Menu
テイストオブ風花	22	Taste of Kazahana
テイストオブチャイナブルー	24	Taste of China Blue
夜食	26	Late Night
シャンパーニュ&ワイン	28	Champagne and Wine
お飲み物	30	Beverages
レストラン情報	32	Restaurant Information

ご注文は、客室電話機の「コンラッド・サービス」にてオペレーターが承ります。

お客様のスマートフォンからオンラインでもご注文いただけます。

Please call Conrad Service to place an order. Prices inclusive of taxes and service charge.

You can place orders online from your smartphone.



表示料金には税金・サービス料が含まれます。メニュー内容、料金は予告なく変更になることがあります。

食材によるアレルギーや食事制限・制約についてのご要望につきましては、

予めスタッフにお申し付けください。画像はイメージです。

Menu items and prices are subject to change without notice.

Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies, or special dietary restrictions.

Images are for reference only.

グルテンフリー Gluten-Free [GF] ヴィーガン Vegan [VG] ベジタリアン Vegetarian [V] 乳製品フリー Dairy-Free [DF]
ナッツフリー Nut-Free [NF] エッグフリー Egg-Free [EF] 豚肉使用 Contains Pork [P] 甲殻類使用 Contains Shellfish [S]

朝食

BREAKFAST

Available 6:00 - 11:30



ブレイクファースト・Breakfast

コンチネンタルブレイクファースト 5,000

ご注文は24時間承ります。

ベーカリーバスケット または トースト (ホワイトまたは全粒粉)

コールドカット ^[P]
国産ハム各種、スモークサーモン、国産チーズのセレクション

ヨーグルト ^[GF, NF, EF]
プレーン、フルーツ または 無脂肪ギリシャヨーグルトより
お選びいただけます。

シリアル ^[EF]
コーンフレーク、ブランフレーク、ライスクリスピー、
チョコレートクリスピー、またはドライミューズリー
牛乳・低脂肪乳・無脂肪乳・豆乳よりお選びいただけます。

季節のフルーツ盛り合わせ ^[GF, VG, V, DF, NF, EF]

フレッシュスクイーズジュース ^[GF, VG, V, DF, NF, EF]
オレンジ、グレープフルーツ または アップル

コーヒー または 紅茶

ヘルシーブレイクファースト 5,500

6:00 am - 11:30 am

アサイーボウル ^[GF, VG, V, DF, EF]
グラノーラ、バナナ、ミックスベリー、アガベシロップ

下記よりお選びください：
アボカドトースト ^[NF]
ポーチドエッグ、アボカド、チェリートマト、サワードウトースト、
サワークリーム
または
ホワイトオムレツ ^[GF, DF, NF]
ほうれん草、トマト、マッシュルーム

サラダ ^[GF, VG, V, DF, NF, EF]
レタス、トマト、大根、玉ねぎ、ビネガードレッシング

フレッシュ デトックスジュース ^[GF, VG, V, DF, NF, EF]
ケール、ほうれん草、キュウリ、リンゴ、レモン

コーヒー または 紅茶

Continental Breakfast 5,000

Available 24 hours a day

BAKERY BASKET OR TOAST (WHITE OR WHOLE-WHEAT)

SELECTION OF COLD CUTS ^[P]
Various kinds of Japanese ham, smoked salmon, selection of
Japanese cheeses

YOGURTS ^[GF, NF, EF]
Plain, fruit or Greek non-fat yogurt

CEREALS ^[EF]
Choice of corn flakes, bran flakes, rice crispies,
chocolate crispy or dry muesli
Served with whole milk, low-fat milk, non-fat milk or soy milk

SEASONAL FRUIT PLATTER ^[GF, VG, V, DF, NF, EF]

FRESHLY SQUEEZED JUICE ^[GF, VG, V, DF, NF, EF]
Orange, grapefruit or apple

FRESHLY BREWED COFFEE OR TEA

Healthy Breakfast 5,500

Available 6:00 am - 11:30 am

ACAI BOWL ^[GF, VG, V, DF, EF]
Granola, banana, mixed berries, agave syrup

YOUR CHOICE OF:
AVOCADO TOAST ^[NF]
Poached eggs, avocado, cherry tomato on sourdough toast,
sour cream
or
EGG WHITE OMELET ^[GF, DF, NF]
With spinach, tomato and mushroom

SALAD ^[GF, VG, V, DF, NF, EF]
Lettuce, tomato, radish, onion, vinegar dressing

FRESH DETOX JUICE ^[GF, VG, V, DF, NF, EF]
Kale, spinach, cucumber, apple, lemon

FRESHLY BREWED COFFEE OR TEA

グルテンフリー Gluten-Free ^[GF] ヴィーガン Vegan ^[VG] ベジタリアン Vegetarian ^[V] 乳製品フリー Dairy-Free ^[DF]
ナッツフリー Nut-Free ^[NF] エッグフリー Egg-Free ^[EF] 豚肉使用 Contains Pork ^[P] 甲殻類使用 Contains Shellfish ^[S]



エッグベネディクト • Eggs Benedict



和朝食 • Japanese breakfast

朝食

コンラッドブレックファースト 6,500

6:00 am – 11:30 am

お好みの平飼い卵料理 [\[GF, NF, P\]](#)
目玉焼き、ポーチドエッグ、ゆで卵、スクランブルエッグ
または オムレツを
ポークソーセージ [\[P\]](#)、ベーコン [\[P\]](#)、トマト、マッシュルーム、
ポテトとともに
または
エッグベネディクト [\[NF\]](#)
ハム または スモークサーモン

ベーカリーバスケット または トースト (ホワイต์または全粒粉)

コールドカット [\[P\]](#)
国産ハム各種、スモークサーモン、国産チーズのセレクション

ヨーグルト [\[GF, NF, EF\]](#)
プレーン、フルーツ または 無脂肪ギリシャヨーグルトより
お選びいただけます。

季節のフルーツ盛り合わせ [\[GF, VG, V, DF, NF, EF\]](#)

フレッシュスクイズジュース [\[GF, VG, V, DF, NF, EF\]](#)
オレンジ、グレープフルーツ または アップル

コーヒー または 紅茶

和朝食 * 8,000

6:00 am – 11:30 am

一段目
炙り帆立明太和え [\[S\]](#)、汲み上げ湯葉雲丹乗せ、べっ甲餡かけ [\[S\]](#)、
蒸し鶏、胡瓜、大根梅肉和え、鮭ルイベイクラ乗せ [\[S\]](#)、
本日の造り三種、妻一式、山葵、醤油 [\[S\]](#)

二段目
蕎麦、じゃこ有馬煮、胡麻蕎麦つゆ [\[S\]](#)、筑前煮

焼き物
本日の焼き魚、染め卸し、出来立て穴子出し巻き、蓮根甘酢漬け

白米御飯、味噌汁、海苔

水菓子

* 内容は季節によって変更になる場合がございます。

グルテンフリー Gluten-Free [\[GF\]](#) ヴィーガン Vegan [\[VG\]](#) ベジタリアン Vegetarian [\[V\]](#) 乳製品フリー Dairy-Free [\[DF\]](#)
ナッツフリー Nut-Free [\[NF\]](#) エッグフリー Egg-Free [\[EF\]](#) 豚肉使用 Contains Pork [\[P\]](#) 甲殻類使用 Contains Shellfish [\[S\]](#)

Breakfast

Conrad Breakfast 6,500

Available 6:00 am – 11:30 am

YOUR CHOICE OF:
TWO CAGE-FREE EGGS ANY STYLE [\[GF, NF, P\]](#)
Fried, poached, boiled or scrambled with pork sausage [\[P\]](#) ,
bacon [\[P\]](#) , tomato, mushroom and potato
or
EGGS BENEDICT [\[NF\]](#)
Choice of ham or smoked salmon

BAKERY BASKET OR TOAST (WHITE OR WHOLE-WHEAT)

SELECTION OF COLD CUTS [\[P\]](#)
Various kinds of Japanese ham, smoked salmon,
selection of Japanese fine cheeses

YOGURTS [\[GF, NF, EF\]](#)
Plain, fruit or Greek non-fat yogurt

SEASONAL FRUIT PLATTER [\[GF, VG, V, DF, NF, EF\]](#)

FRESHLY SQUEEZED JUICE [\[GF, VG, V, DF, NF, EF\]](#)
Orange, grapefruit or apple

FRESHLY BREWED COFFEE OR TEA

Japanese Breakfast * 8,000

Available 6:00 am – 11:30 am

FIRST TIER
Seared scallops with spicy cod roe [\[S\]](#) , fresh yuba with sea urchin and amber sauce [\[S\]](#) , steamed chicken with cucumber and radish in plum sauce, marinated salmon “ruibe” with salmon roe [\[S\]](#) , assorted sashimi with garnishes, wasabi, soy sauce [\[S\]](#)

SECOND TIER
Soba noodles with simmered baby sardines and sesame dipping sauce [\[S\]](#) , simmered root vegetables with chicken

GRILLED SELECTION
Grilled seasonal fish, grated radish with soy sauce, rolled omelet with conger eel, sweet and sour pickled lotus root

THE MEAL
Steamed rice, miso soup, dried seaweed

ASSORTED FRUITS

* Includes seasonal ingredients.



ロブスターオムレツ • Lobster omelet



アボカドトースト • Avocado toast

朝食

シェフのおすすめ

サイドディッシュを2つお選びいただけます。

お好みの平飼卵料理 [GF, NF]	2,500
目玉焼き、ポーチドエッグ、ゆで卵 または スクランブルエッグ	
オムレツ [GF, NF, P] – お好みのトッピングをお選びいただけます。	2,500
ハム、チーズ、マッシュルーム、トマト、ほうれん草	
ロブスターオムレツ [NF, S]	3,200
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 [NF]	2,500
ハム [P] または スモークサーモン	
雲丹スクランブルエッグ [NF]	3,500
あおさソース	
アボカドトースト [NF]	2,500
ポーチドエッグ、アボカド、スモークサーモン、パルメザン、チェリートマト、サワードウトースト、サワークリーム	
サイドディッシュ：	
ほうれん草、マッシュルーム、トマト、バイクドビーンズ	
ハッシュブラウン、ベーコン [P] 、スモークサーモン	
ポークソーセージ [P] 、チキンソーセージ	

パンケーキ、ワッフル、フレンチトースト

北海道バターミルクパンケーキ [NF]	3,500
メープルシロップ、シャンティクリーム、ミックスベリー	
ヴィーガンパンケーキ [VG, V, DF, EF]	3,500
キャラメルナッツ、バナナ、豆乳クリーム、メープルシロップ	
ベルギーワッフル [NF]	3,500
メープルシロップ、シャンティクリーム、ミックスベリー	
ブリオッシュフレンチトーストマフィン	3,500
メープルシロップ、シャンティクリーム、ミックスベリー、チョコレートガナッシュ	

グルテンフリー Gluten-Free [GF] ヴィーガン Vegan [VG] ベジタリアン Vegetarian [V] 乳製品フリー Dairy-Free [DF]
ナッツフリー Nut-Free [NF] エッグフリー Egg-Free [EF] 豚肉使用 Contains Pork [P] 甲殻類使用 Contains Shellfish [S]

Breakfast

Chef's Breakfast Favorites

Served with two sides of your choice

TWO CAGE FREE EGGS [GF, NF]	2,500
Fried, poached, boiled or scrambled	
OMELET [GF, NF, P] - with your choice of fillings	2,500
Ham, cheese, mushroom, tomato, spinach	
LOBSTER OMELET [NF, S]	3,200
Lobster, mushroom fricassee, bisque sauce	
EGGS BENEDICT [NF]	2,500
Choice of ham [P] or smoked salmon	
SEA URCHIN SCRAMBLED EGG [NF]	3,500
Seaweed	
AVOCADO TOAST [NF]	2,500
Poached eggs and avocado, smoked salmon, parmesan cheese, cherry tomato on sourdough toast, sour cream	
SIDES OF YOUR CHOICE:	
Spinach, mushroom, tomato, baked beans, hash browns, bacon [P] , smoked salmon, pork sausages [P] , chicken sausages	

Pancakes & Waffles

HOKKAIDO BUTTERMILK PANCAKES [NF]	3,500
With maple syrup, Chantilly cream and berries	
VEGAN PANCAKES [VG, V, DF, EF]	3,500
With caramelized nuts, banana, soy cream and maple syrup	
BELGIAN WAFFLES [NF]	3,500
With maple syrup, Chantilly cream and mixed berries	
BRIOCHE FRENCH TOAST MUFFIN	3,500
With maple syrup, Chantilly cream, mixed berries and chocolate ganache	



アサイーボウル • Acai bowl



ベーカリー • From the bakery

朝食

フルーツ、シリアル、ヨーグルト

シリアル – 牛乳、低脂肪乳、無脂肪乳、豆乳よりお選びいただけます。

コーンフレーク [GF, VG, V, DF, NF, EF]	1,300
ブランフレーク [VG, V, DF, NF, EF]	1,300
ライスクリスピー [GF, VG, V, DF, NF, EF]	1,300
チョコレートクリスピー [GF, NF, EF]	1,300
ドライミューズリー [V, VG, DF, EF]	1,300
グラノーラ [GF, EF]	1,300
ヨーグルト、ブルーベリー	
ヨーグルト [GF, NF, EF]	1,800
プレーン、フルーツ または 無脂肪ギリシャヨーグルトよりお選びいただけます。	
オートミール [GF, VG, V, DF, NF, EF]	2,000
アサイーボウル [GF, VG, V, DF, EF]	3,000
グラノーラ、バナナ、ミックスベリー、アガベシロップ	
ミックスベリー [GF, VG, V, DF, NF, EF]	3,000
季節のフルーツプレート [GF, VG, V, DF, NF, EF]	4,000

ベーカリー

モーニングペストリー

クロワッサン [NF]	2,000
パン・オ・ショコラ、メロンパン [NF]、	
イングリッシュマフィン [NF, EF]、サワードウトースト [VG, V, NF]、	
ホワイトトースト [NF, EF]、全粒粉トースト [NF, EF]、	
バターとジャム	
クロワッサン [NF]	300
パン・オ・ショコラ	300
メロンパン [NF]	300
イングリッシュマフィン [NF, EF]	300
サワードウトースト [VG, V, NF]	300
ホワイトトースト [NF, EF]	300
全粒粉トースト [NF, EF]	300
グルテンフリーブレッド [GF, VG, V, NF, EF]	300

グルテンフリー Gluten-Free [GF] ヴィーガン Vegan [VG] ベジタリアン Vegetarian [V] 乳製品フリー Dairy-Free [DF]
ナッツフリー Nut-Free [NF] エッグフリー Egg-Free [EF] 豚肉使用 Contains Pork [P] 甲殻類使用 Contains Shellfish [S]

Breakfast

Fruits, Cereals, Yogurts

CEREALS - with your choice of whole milk, low-fat milk, non-fat milk or soy milk

Corn flakes [GF, VG, V, DF, NF, EF]	1,300
Bran flakes [VG, V, DF, NF, EF]	1,300
Rice crispies [GF, VG, V, DF, NF, EF]	1,300
Chocolate crispies [GF, NF, EF]	1,300
Dry muesli [V, VG, DF, EF]	1,300
GRANOLA [GF, EF]	
With yogurt and blueberries	1,300
YOGURTS [GF, NF, EF]	1,800
Plain, fruit or Greek non-fat yogurt	
OATMEAL [GF, VG, V, DF, NF, EF]	2,000
ACAI BOWL [GF, VG, V, DF, EF]	3,000
Granola, banana, mixed berries, agave syrup	
MIXED BERRIES [GF, VG, V, DF, NF, EF]	3,000
SEASONAL FRUIT PLATTER [GF, VG, V, DF, NF, EF]	4,000

Bakery

MORNING PASTRIES

Croissant [NF], pain au chocolat, Japanese melon bread [NF],	2,000
English muffin [NF, EF], sourdough toast [VG, V, NF],	
white toast [NF, EF], whole-wheat toast [NF, EF]	
Butter and preserves	
CROISSANT [NF]	300
PAIN AU CHOCOLAT	300
JAPANESE MELON BREAD [NF]	300
ENGLISH MUFFIN [NF, EF]	300
SOURDOUGH TOAST [VG, V, NF]	300
WHITE TOAST [NF, EF]	300
WHOLE-WHEAT TOAST [NF, EF]	300
GLUTEN-FREE BREAD [GF, VG, V, NF, EF]	300



ミックスベリー • Mixed berries



雲丹スクランブルエッグ • Sea urchin scrambled egg



ヴィーガンパンケーキ • Vegan pancakes

朝食

お飲み物 - 24時間承ります

コーヒー	2,100
エスプレッソ	2,100
アメリカーノ	2,100
カプチーノ	2,300
カフェラテ	2,300
カフェモカ	2,300
ホットチョコレート	2,300
抹茶ラテ	2,300
紅茶とハーブティーのセレクション	2,300
イングリッシュブレックファースト、アールグレイ、ダージリン、煎茶、ジャスミン、カモミール、ペパーミント	
フレッシュスクイーズジュース [GF, VG, V, DF, NF, EF]	2,400
オレンジ、グレープフルーツ または アップル	
デトックスジュース [GF, VG, V, DF, NF, EF]	2,500
ケール、ほうれん草、キュウリ、リンゴ、レモン	
ビタミンブースト [GF, VG, V, DF, NF, EF]	2,500
キャロット、オレンジ、ジンジャー、レモン	
フルーツジュース [GF, VG, V, DF, NF, EF]	1,600
オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、アップル、キャロット または トマト	

Breakfast

Beverages - available 24 hours

COFFEE	2,100
ESPRESSO	2,100
AMERICANO	2,100
CAPPUCCINO	2,300
CAFFE LATTE	2,300
CAFFE MOCHA	2,300
HOT CHOCOLATE	2,300
MATCHA LATTE	2,300
SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS	2,300
English breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Japanese sencha, jasmine, chamomile, peppermint	
FRESHLY SQUEEZED [GF, VG, V, DF, NF, EF]	2,400
Orange, grapefruit or apple	
DETOX JUICE [GF, VG, V, DF, NF, EF]	2,500
Kale, spinach, cucumber, apple, lemon	
VITAMIN BOOST [GF, VG, V, DF, NF, EF]	2,500
Carrot, orange, ginger, lemon	
FRUIT JUICES [GF, VG, V, DF, NF, EF]	1,600
Orange, grapefruit, pineapple, apple, carrot or tomato	



ブリオッシュフレンチトーストマフィン • Brioche french toast muffin

グルテンフリー Gluten-Free [GF] ヴィーガン Vegan [VG] ベジタリアン Vegetarian [V] 乳製品フリー Dairy-Free [DF]
ナッツフリー Nut-Free [NF] エッグフリー Egg-Free [EF] 豚肉使用 Contains Pork [P] 甲殻類使用 Contains Shellfish [S]



本マグロタルタル • Tuna tartar

オールデイ
ALL DAY

Available 11:30 - 23:00

スープと前菜

ローストパンプキンスープ [GF, VG, DF, NF, EF]	2,200
国産カボチャのロースト、カルダモン	
ミネストローネ [GF, DF, NF, EF, P]	3,500
トマト、季節の野菜、白インゲン豆、ベーコン、バジル	
トマトカプレーゼ [GF, V, EF]	4,800
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	
本マグロタルタル [DF, NF, S]	5,800
本マグロ、手長海老、アボカド、あおさ海苔、からし酢味噌、わさび、とびっこ、セサミラヴァシェ	
シャルキュトリ [NF, P]	5,800
東京ビーフ生ハム、国産ハムの盛り合わせ、チキンレバームース、トースト、マッシュルームとトリュフのタルトゥファータ	
スモークサーモン [NF]	5,200
全粒粉パン、レモンクリーム、赤玉ねぎ、チャイブ、ケイパー	
チーズの盛り合わせ [EF]	5,000
カマンベール、ブルーチーズ、ミモレット、季節の国産チーズ、乾燥いちじく、レーズン、季節のベリー類、トースト	

サラダ

シーザーサラダ [NF]	4,500
ロメインレタス、平飼い卵のボーチドエッグ、ガーリッククルトン、アンチョビ、パルメザン、シーザードレッシング グリルチキン または 海老のグリルからトッピングをお選びください。	
和風スーパーフードサラダ [VG, DF, NF, EF]	4,800
ケール、キヌア、椎茸含め煮、ザクロ、枝豆、人参、小松菜お浸し、豆腐、チェリートマト、柚子パルサミコドレッシング	
ガーデンサラダ [VG, V, DF, NF, EF]	2,500
オーガニックミックスリーフ、アスパラガス、アボカド、キュウリ、インゲン豆、ブロッコリー、季節のスプラウト、ハーブレモンドレッシング	

グルテンフリー Gluten-Free [GF] ヴィーガン Vegan [VG] ベジタリアン Vegetarian [V] 乳製品フリー Dairy-Free [DF]
ナッツフリー Nut-Free [NF] エッグフリー Egg-Free [EF] 豚肉使用 Contains Pork [P] 甲殻類使用 Contains Shellfish [S]

Soups & Starters

ROASTED PUMPKIN SOUP [GF, VG, DF, NF, EF]	2,200
Slow-roasted pumpkin, cardamom	
MINESTRONE SOUP [GF, DF, NF, EF, P]	3,500
Tomato, seasonal vegetables, white kidney beans, bacon, basil	
TOMATO CAPRESE [GF, V, EF]	4,800
Burrata cheese, tomato confit, cherry tomato, basil paste, miso mozzarella cream	
TUNA TARTAR [DF, NF, S]	5,800
Fresh tuna, langoustine, avocado, seaweed, pickled mustard miso, wasabi, tobiko, sesame lavash	
CHARCUTERIE [NF, P]	5,800
Tokyo Beef prosciutto, a selection of cured hams, chicken liver mousse, toasted bread and mushroom truffle tartufata	
SMOKED SALMON [NF]	5,200
Served with whole-wheat bread, lemon cream, red onion, chive and capers	
ASSORTED CHEESE PLATTER [EF]	5,000
Camembert, blue, mimolette, seasonal Japanese cheese, dried fig, raisin, seasonal berries, toasted bread	

Salads

CAESAR SALAD [NF]	4,500
Romaine lettuce, cage-free soft poached egg, garlic crouton, anchovy, parmesan cheese, Caesar dressing Your choice of toppings from grilled chicken or grilled shrimp	
SUPERFOOD SALAD [VG, DF, NF, EF]	4,800
Kale, quinoa, shiitake mushroom, pomegranate, edamame, carrot, komatsuna, tofu, cherry tomato, yuzu vinaigrette	
GARDEN SALAD [VG, V, DF, NF, EF]	2,500
Organic greens, asparagus, avocado, cucumber, green beans, broccoli, seasonal sprout, herb-lemon dressing	



クラシッククラブサンド • Classic club sandwich



和牛ステーキサンドウィッチ • Wagyu steak sandwich

オールデイ

サンドウィッチとバーガー

付け合わせはフレンチフライまたはサラダよりお選びいただけます。

クラシッククラブサンド [P]	4,600
グリルチキン、チェリーウッドベーコン、平飼い卵、トマト、レタス、マスタードマヨネーズ	
ビーフバーガー [P]	5,800
国産牛パティ、チーズ、ベーコン、オニオンコンポート、トマト、レタス、シェフ特製ソース	
プラントパワーバーガー [V]	4,500
セサミパンズ、ポテトパティ、アボカド、トマト、レタス、味噌田楽ソース、ロメスコソース、レリッシュ	
和牛カツサンドウィッチ [NF]	7,000
和牛カツ、キャベツ、からしバター	
和牛ステーキサンドウィッチ [NF]	7,200
和牛、バーベキューソース、マスタードマヨネーズ、ほうれん草、玉ねぎ、チェダーチーズ	

パスタ

ペンネ [DF, NF] または スパゲッティ [V, DF, NF, EF]	3,500
トマトソース [VG, V, DF, NF] 、バジルソース [GF, V, EF] 、ポロネーズソース [NF, EF] からお選びください。	
魚介のトマトスパゲッティ [NF, S, EF, DF]	3,800
アサリ、ホタテ、イカ、ムール貝、手長海老、オリーブオイル、大葉	

カレー

特製ビーフカレー [NF, EF, P]	6,000
和牛のグリル、五穀米ライス、自家製ピクルス	
白トリュフカレー [GF, VG, V, DF, NF, EF]	4,000
カリフラワーライス、季節のマッシュルーム、自家製ピクルス	

グルテンフリー Gluten-Free [GF] ヴィーガン Vegan [VG] ベジタリアン Vegetarian [V] 乳製品フリー Dairy-Free [DF]
ナッツフリー Nut-Free [NF] エッグフリー Egg-Free [EF] 豚肉使用 Contains Pork [P] 甲殻類使用 Contains Shellfish [S]

ALL DAY

Sandwiches and Burgers

Served with French fries or green salad

CLASSIC CLUB SANDWICH [P]	4,600
Grilled chicken, cherrywood bacon, cage-free egg, tomato, lettuce, mustard mayonnaise	
BEEF BURGER [P]	5,800
Japanese beef patty, cheese, bacon, caramelized onion, tomato, lettuce, Chef's signature sauce	
PLANT POWER BURGER [V]	4,500
Sesame seed buns, potato grain patty, avocado, tomato, lettuce, miso sauce, romesco sauce, relish	
WAGYU BEEF CUTLET SANDWICH [NF]	7,000
Wagyu beef cutlet, crisp cabbage, Japanese mustard butter	
WAGYU STEAK SANDWICH [NF]	7,200
Wagyu beef, BBQ sauce, mustard mayonnaise, spinach, onion, cheddar cheese	

Pasta

PENNE [DF, NF] OR SPAGHETTI [V, DF, NF, EF]	3,500
Tomato [VG, V, DF, NF] , pesto [GF, V, EF] or Bolognese sauce [NF, EF]	
SPAGHETTI PESCATORE [NF, S, EF, DF]	3,800
Clams, scallops, squid, mussels , prawns, olive oil, shiso leaves	

Curry

BEEF CURRY AND RICE [NF, EF, P]	6,000
Grilled wagyu beef, five-grain rice, homemade pickles	
WHITE TRUFFLE CURRY AND RICE [GF, VG, V, DF, NF, EF]	4,000
Cauliflower rice, seasonal mushroom, homemade pickles	



A5 和牛ヒレ肉のグリル • A5-grade wagyu beef tenderloin



グリルサーモン • Grilled salmon

オールデイ

メイン

本日の鮮魚 [GF, NF, EF] 5,500 季節の野菜、マッシュポテト、タイムレモンソース	
グリルサーモン [GF, EF] 5,000 グリル野菜、マッシュポテト、ハーブバターソース	
グリルシーフードプレート [GF, EF, S] 7,800 ロブスター、ホタテ、季節の鮮魚、ムール貝、季節の野菜、マッシュポテト、ロブスターソース	
オーストラリア産ブラックアンガス牛サーロイン 250g [GF, NF, EF] 11,000 季節の野菜、マッシュポテト、赤ワインソース	
A5 和牛ヒレ肉のグリル 120g [NF, EF] 25,000 季節の野菜、マッシュポテト、トリュフソースまたは和風ジンジャーソース	
国産鶏グリル [GF, NF, EF] 5,000 塩麹でマリネした国産鶏むね肉、サツマイモピューレ、季節の野菜、柚子胡椒ソース	
鹿児島県産黒豚のカツレツ [NF, P] 5,500 ローストポテト、オニオンバルサミコヴィネグレット、マイクロサラダ、レモン	
カリフラワーのロースト [GF, VG, V, EF] 2,200 ローストポテト、黒にんにくコンフィ、山椒オイル	

サイド	1,600
-----------	-------

グリーンサラダ和風ドレッシング [VG, V, DF, NF, EF]
季節の温野菜 [GF, VG, V, DF, NF, EF]
ほうれん草 [GF, VG, V, DF, NF, EF]
マッシュポテト [GF, V, NF, EF]
フレンチフライ [VG, V, DF, NF, EF]
ライス [GF, VG, V, DF, NF, EF]

デザート

クレームブリュレ [GF]	1,800
抹茶オペラ [P]	2,100
柚子とチョコレートのムース [P]	1,800
アイスクリーム - 1 スcoop.....各	1,100
バニラ [GF, NF, EF] 、チョコレート [GF, EF] 、抹茶 [GF, NF, EF] 、ラズベリーシャーベット [GF, VG, V, NF, DF, EF] 、柚子シャーベット [GF, NF, EF]	
季節のフルーツプレート [GF, VG, V, DF, NF, EF]	4,000

グルテンフリー Gluten-Free [GF] ヴィーガン Vegan [VG] ベジタリアン Vegetarian [V] 乳製品フリー Dairy-Free [DF]
ナッツフリー Nut-Free [NF] エッグフリー Egg-Free [EF] 豚肉使用 Contains Pork [P] 甲殻類使用 Contains Shellfish [S]

ALL DAY

Entrées

CATCH OF THE DAY [GF, NF, EF] 5,500 Seasonal vegetables, mashed potatoes, thyme lemon sauce	
GRILLED SALMON [GF, EF] 5,000 Grilled vegetables, mashed potatoes, herb butter sauce	
GRILLED SEAFOOD PLATTER [GF, EF, S] 7,800 Lobster, scallop, seasonal fish, mussel, seasonal vegetables, mashed potatoes, lobster sauce	
AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN 250g [GF, NF, EF] 11,000 Seasonal vegetables, mashed potatoes, red wine sauce	
A5-GRADE WAGYU BEEF TENDERLOIN 120g [NF, EF] 25,000 Seasonal vegetables, mashed potatoes, choice of truffle or Japanese ginger sauce	
GRILLED CHICKEN BREAST [GF, NF, EF] 5,000 Salt marinated chicken breast, sweet potato puree, seasonal greens, yuzu pepper sauce	
KAGOSHIMA BLACK PORK CUTLET [NF, P] 5,500 Roasted potato, balsamic-onion vinaigrette, micro-greens, lemon	
ROASTED CAULIFLOWER [GF, VG, V, EF] 2,200 Roasted potato, black garlic confit, sansho pepper oil	

Sides	1,600
-------------	-------

GREEN SALAD WITH JAPANESE VINAIGRETTE [VG, V, DF, NF, EF]
SEASONAL STEAMED VEGETABLES [GF, VG, V, DF, NF, EF]
SPINACH [GF, VG, V, DF, NF, EF]
MASHED POTATOES [GF, V, NF, EF]
FRENCH FRIES [VG, V, DF, NF, EF]
STEAMED RICE [GF, VG, V, DF, NF, EF]

Dessert

CREME BRULEE [GF]	1,800
MATCHA OPERA [P]	2,100
YUZU & CHOCOLATE MOUSSE [P]	1,800
ICE CREAM (PER SCOOP).....	1,100
Vanilla [GF, NF, EF] 、chocolate [GF, EF] 、matcha [GF, NF, EF] 、raspberry sorbet [GF, VG, V, NF, DF, EF] 、or yuzu sorbet [GF, NF, EF]	
SEASONAL FRUIT PLATTER [GF, VG, V, DF, NF, EF]	4,000

キッズメニュー

CHILDREN’S MENU



スパゲッティ • Spaghetti

朝食

6:00 am – 11:30 am

オムレツ [NF, P]	2,500
ベーコン [P] 、ハッシュブラウン、ブロッコリー	
お好みのトッピングを以下よりお選びいただけます。	
ハム [P] 、チーズ、トマト、ほうれん草、マッシュルーム	
スクランブルエッグ [NF, P]	2,500
ベーコン [P] 、ハッシュブラウン、ブロッコリー	
ゆで卵 [NF]	2,500
ベーコン [P] 、ハッシュブラウン、ブロッコリー	
バターミルクパンケーキ [NF]	2,000
ストロベリー、メープルシロップ	
チョコレートワッフル	2,000
シャンティクリーム、チョコレートソース、ミックスベリー	
シナモンドーナツ [NF]	2,000
シナモンシュガー、シャンティクリーム、キャラメルバナナ	
シリアル&ミルク [GF, NF]	800
コーンフレーク または チョコレートライスクリスピー	

Breakfast

Available 6:00 am - 11:30 am

OMELET [NF, P]	2,500
Served with bacon [P] , hash browns and broccoli	
Choice of filling: ham [P] , cheese, tomato, spinach, mushroom	
SCRAMBLED EGG [NF, P]	2,500
Served with bacon [P] , hash browns and broccoli	
BOILED EGG [NF]	2,500
Served with bacon [P] , hash browns and broccoli	
BUTTERMILK PANCAKES [NF]	2,000
Strawberry, maple syrup	
CHOCOLATE WAFFLE	2,000
Chantilly cream, chocolate sauce, mixed berries	
CINNAMON DONUTS [NF]	2,000
Cinnamon sugar, chantilly cream, caramel banana	
CEREAL & MILK [GF, NF]	800
Frosted flakes or chocolate rice crispies	

グルテンフリー Gluten-Free [GF] ヴィーガン Vegan [VG] ベジタリアン Vegetarian [V] 乳製品フリー Dairy-Free [DF]
ナッツフリー Nut-Free [NF] エッグフリー Egg-Free [EF] 豚肉使用 Contains Pork [P] 甲殻類使用 Contains Shellfish [S]



クリスピーチキン • Cereal crispy chicken



チョコレートブラウニー • Chocolate brownie

キッズメニュー

オールデイ

ご注文は24時間承ります。

野菜ピューレ 【GF, VG, V, DF, NF, EF】	600
カボチャ、キャロット、ブロッコリーよりお選びいただけます。	
チキンヌードルスープ 【NF】	2,500
鶏つくね、野菜、ライスヌードル、チキンブロス	
おにぎり 【DF, NF】	2,000
鮭、海苔の佃煮、お新香	
ミニビーフバーガー 【NF】	3,800
フレンチフライ	
クリスピーチキン 【NF】	3,200
グリーンピース、マッシュポテト、スイートトマトソース	
ペンネ 【DF, NF】 または スパゲッティ 【V, DF, NF, EF】	3,200
ボロネーズソース 【NF, EF】 、トマトソース 【VG, V, DF, NF】 、 レモンバターソース 【GF, NF, EF】 よりお選びいただけます。	
カレーライス 【GF, VG, V, DF, NF, EF】	3,500
マイルドカレー、ポテト、キャロット、ライス	

デザート

ご注文は24時間承ります。

季節のミニフルーツカップ 【GF, VG, V, DF, NF, EF】	2,000
チョコレートブラウニー	1,600
バニラアイスクリーム	
チーズケーキ 【NF】	1,200
ベリーソース	
アイスクリーム - 1 スcoop	各 800
バニラ 【GF, NF, EF】 、チョコレート 【GF, EF】 、 抹茶 【GF, NF, EF】 、ラズベリーシャーベット 【GF, VG, V, NF, DF, EF】 、 柚子シャーベット 【GF, NF, EF】	

グルテンフリー Gluten-Free 【GF】 ヴィーガン Vegan 【VG】 ベジタリアン Vegetarian 【V】 乳製品フリー Dairy-Free 【DF】
ナッツフリー Nut-Free 【NF】 エッグフリー Egg-Free 【EF】 豚肉使用 Contains Pork 【P】 甲殻類使用 Contains Shellfish 【S】

CHILDREN’S MENU

All Day

Available 24 hours a day

VEGETABLE PUREE 【GF, VG, V, DF, NF, EF】	600
Choice of pumpkin, carrot or broccoli	
CHICKEN NOODLE SOUP 【NF】	2,500
Chicken, vegetables and noodles in chicken broth	
ONIGIRI 【DF, NF】	2,000
Steamed rice balls with salmon, seaweed and pickles	
MINI BEEF BURGER 【NF】	3,800
Served with French fries	
CEREAL CRISPY CHICKEN 【NF】	3,200
Served with garden peas, mashed potato and sweet tomato sauce	
PENNE 【DF, NF】 OR SPAGHETTI PASTA 【V, DF, NF, EF】	3,200
Choice of Bolognese 【NF, EF】 , tomato 【VG, V, DF, NF】 or lemon butter sauce 【GF, NF, EF】	
JAPANESE CURRY RICE 【GF, VG, V, DF, NF, EF】	3,500
Mild sweet curry, potatoes, carrot, served with steamed rice	

Dessert

Available 24 hours a day

MINI FRUIT CUP 【GF, VG, V, DF, NF, EF】	2,000
CHOCOLATE BROWNIE	1,600
Vanilla ice cream	
CHEESE CAKE 【NF】	1,200
Berry sauce	
ICE CREAM (PER SCOOP)	800
Vanilla 【GF, NF, EF】 , chocolate 【GF, EF】 , matcha 【GF, NF, EF】 , raspberry sorbet 【GF, VG, V, NF, DF, EF】 , or yuzu sorbet 【GF, NF, EF】	



箱膳弁当 • Kazahana bento box

テイストオブ風花

TASTE OF KAZAHANA

Available 11:30 - 14:00 | 17:30 - 21:30

日本料理シェフのおすすめ

箱膳弁当 [S]	10,000
刺身、天ぷら、焼き魚、牛肉、お浸し、煮物、フルーツ、お味噌汁、お新香、ご飯	
天ぷら御膳 [DF, S]	7,000
海老、海鮮、季節の野菜、お味噌汁、お新香、ご飯	

鮓

握り鮓 (八貫) [DF, NF, EF]	12,000
お味噌汁と一緒に	

麺

天ぷらうどん または 蕎麦 (温・冷) [DF, S]	5,200
海老、季節の野菜	
けんちんうどん [VG, V]	4,200
焼き豆腐、湯葉、人参、椎茸、水菜、柚子、昆布だし	

ご飯

炙り地鶏の親子丼 [DF]	4,900
お味噌汁、お新香	
和牛照り焼丼 [DF]	7,000
温泉卵、お味噌汁、お新香	
鯛と旬菜の雑炊 [DF]	5,000

Traditional Japanese Comfort

KAZAHANA BENTO BOX [S]	10,000
Sashimi, tempura, grilled fish, beef, boiled seasoned vegetables, simmered dish, fruits, served with steamed rice, pickles, and miso soup	
TEMPURA SET [DF, S]	7,000
Lightly battered shrimp, seasonal seafood and assorted vegetables served with rice, pickles, and miso soup	

Sushi

NIGIRI SUSHI SELECTION [DF, NF, EF]	12,000
Eight pieces of assorted fresh sushi served with miso soup	

Noodles

TEMPURA UDON OR SOBA HOT OR COLD [DF, S]	5,200
Thick udon or delicate soba noodles, served with shrimp tempura and seasonal vegetables	
KENCHIN UDON [VG, V]	4,200
Grilled tofu, yuba, carrot, shiitake mushroom, yuzu, sea weed broth	

Rice Bowls

OYAKODON - Chicken & egg rice bowl [DF]	4,900
Grilled chicken simmered with soft egg, sweet and savory dashi broth, served over rice with pickles and miso soup	
WAGYU TERIYAKI DON [DF]	7,000
Japanese wagyu beef glazed with teriyaki sauce, served over rice, with soft-boiled egg, pickles and miso soup	
SEABREAM RICE PORRIDGE [DF]	5,000
Comforting rice porridge with seabream and seasonal vegetables, simmered in umami-rich broth	

グルテンフリー Gluten-Free [GF] ヴィーガン Vegan [VG] ベジタリアン Vegetarian [V] 乳製品フリー Dairy-Free [DF]
ナッツフリー Nut-Free [NF] エッグフリー Egg-Free [EF] 豚肉使用 Contains Pork [P] 甲殻類使用 Contains Shellfish [S]



季節の蒸し魚 • Seasonal steamed fish

テイストオブチャイナブルー

TASTE OF CHINA BLUE

Available 11:30 - 14:00 | 17:30 - 21:30

香港出身シェフのおすすめ

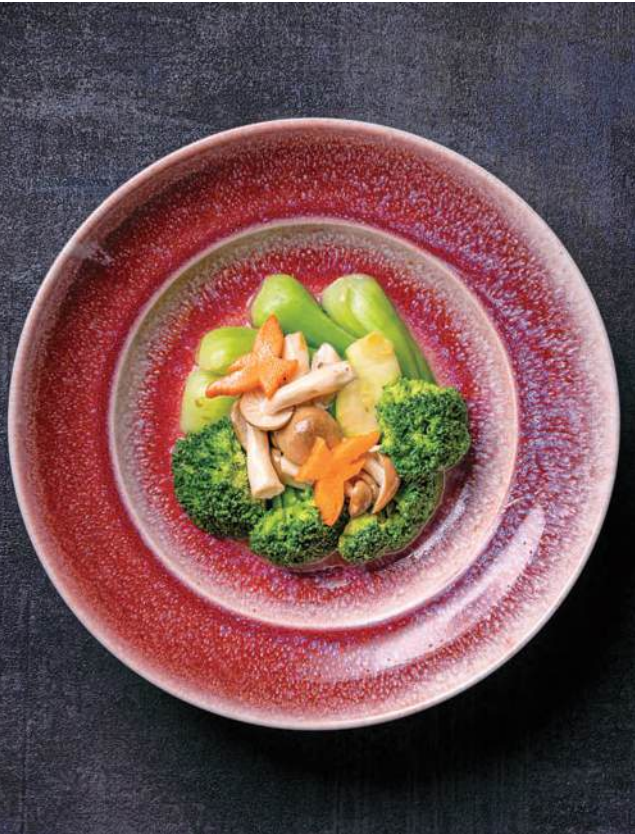
香港風濃厚鶏蒸しスープ [DF, NF]	3,500
大山鶏、魚の浮袋、アワビ、香辛料	
香港風雲吞麺 [DF, NF, S]	4,200
海老雲吞、細麺、菜心、ねぎ油、自家製チリソース	
季節の蒸し魚 [DF, NF, EF]	5,500
醤油あんかけ	
大山鶏の蒸しご飯 [DF, NF, EF]	5,000
ゆで鶏、ご飯、自家製黒醤油、自家製チリソース	
広東風豚肉の焼きそば [DF, NF, P]	5,000
細麺、豚肉、もやし、ねぎ、自家製醤油	
海鮮炒飯 [DF, NF, S]	5,500
ご飯、醤油、卵、海老、ホタテ、ねぎ、シェフ特製XO醤	
季節の野菜 大蒜炒め [GF, VG, V, DF, NF, EF]	4,000
季節の野菜、にんにく、紹興酒	



香港風濃厚鶏蒸しスープ • Double-boiled chicken soup

Hong Kong Favorites

DOUBLE-BOILED CHICKEN SOUP [DF, NF]	3,500
Chicken, fish maw, abalone, spices	
WONTON NOODLE SOUP [DF, NF, S]	4,200
Shrimp wonton, thin egg noodles, choy sum, scallion oil, homemade chili sauce	
SEASONAL STEAMED FISH [DF, NF, EF]	5,500
With ginger and soy sauce	
CHICKEN RICE [DF, NF, EF]	5,000
Poached chicken, steamed rice, homemade dark soy sauce, homemade red chili sauce	
CANTONESE FRIED NOODLES [DF, NF, P]	5,000
Thin egg noodles, marinated wok-fried pork, bean sprouts, and scallions in homemade rich soy glaze	
SEAFOOD FRIED RICE [DF, NF, S]	5,500
Stir-fried rice with soy sauce, egg, shrimp, scallop and chef's homemade XO sauce	
WOK-FRIED VEGETABLES [GF, VG, V, DF, NF, EF]	4,000
Seasonal greens stir-fried in garlic and rice wine	



季節の野菜 大蒜炒め • Wok-fried Vegetables

グルテンフリー Gluten-Free [GF] ヴィーガン Vegan [VG] ベジタリアン Vegetarian [V] 乳製品フリー Dairy-Free [DF]
ナッツフリー Nut-Free [NF] エッグフリー Egg-Free [EF] 豚肉使用 Contains Pork [P] 甲殻類使用 Contains Shellfish [S]

夜食

LATE NIGHT

Available 23:00 - 6:00



ビーフバーガー • Beef burger

塩トリュフ枝豆 [GF, VG, DF, NF, EF] 1,500 枝豆、トリュフ塩	
ミネストローネ [GF, DF, NF, EF, P] 3,500 トマト、季節の野菜、白インゲン豆、ベーコン、バジル	
本マグロタルタル [GF, DF, NF, S] 5,800 本マグロ、手長海老、アボカド、あおさ海苔、山葵、からし酢味噌、トビコ、セサミラヴァシェ	
シーザーサラダ [NF] 4,500 ロメインレタス、平飼い卵のボーチドエッグ、ガーリッククルトン、アンチョビ、パルメザン、シーザードレッシング グリルチキン または 海老のグリルからトッピングをお選びください。	
和風スーパーフードサラダ [VG, DF, NF, EF] 4,800 ケール、キヌア、椎茸含め煮、ザクロ、枝豆、人参、小松菜お浸し、豆腐、チェリートマト、柚子バルサミコドレッシング	
ペンネ [DF, NF] または スパゲッティ [V, DF, NF, EF] 3,500 トマトソース [VG, V, DF, NF] 、バジルソース [GF, V, EF] 、ポロネーズソース [NF, EF] からお選びください。	
クラシッククラブサンド [P] 4,600 付け合わせはフレンチフライまたはサラダよりお選びいただけます。 グリルチキン、チェリーウッドベーコン、平飼い卵、トマト、レタス、マスタードマヨネーズ	
ビーフバーガー [P] 5,800 付け合わせはフレンチフライまたはサラダよりお選びいただけます。 国産牛パティ、チーズ、ベーコン、オニオンコンポート、トマト、レタス、シェフ特製ソース	
うどん または そば - 季節の薬味 (温・冷) [DF, NF] 3,800	
白トリュフカレー [GF, VG, V, DF, NF, EF] 4,000 カリフラワーライス、季節のマッシュルーム、自家製ピクルス	

デザート

クレームブリュレ [GF] 1,800
柚子とチョコレートのムース [P] 1,800
季節のフルーツプレート [GF, VG, V, DF, NF, EF] 4,000

TRUFFLE SALT EDAMAME [GF, VG, DF, NF, EF] 1,500 Edamame, truffle salt	
MINISTRONE SOUP [GF, DF, NF, EF, P] 3,500 Tomato, seasonal vegetables, white kidney beans, bacon, basil	
TUNA TARTAR [GF, DF, NF, S] 5,800 Fresh tuna, langoustine, avocado, seaweed, pickled mustard miso, wasabi, tobiko, sesame lavash	
CAESAR SALAD [NF] 4,500 Romaine lettuce, cage-free soft poached egg, garlic crouton, anchovy, parmesan cheese, Caesar dressing Your choice of toppings from grilled chicken or grilled shrimp	
SUPERFOOD SALAD [VG, DF, NF, EF] 4,800 Kale, quinoa, shitake mushroom, pomegranate, edamame, seasonal carrot and komatsuna, tofu, cherry tomato, yuzu vinaigrette	
PENNE [DF, NF] OR SPAGHETTI [V, DF, NF, EF] 3,500 Tomato [VG, V, DF, NF] , pesto [GF, V, EF] or Bolognese sauce [NF, EF]	
CLASSIC CLUB SANDWICH [P] 4,600 Served with French fries or green salad, grilled chicken, cherrywood bacon, cage-free egg, tomato, lettuce, mustard mayonnaise	
BEEF BURGER [P] 5,800 Served with French fries or green salad Japanese beef patty, cheese, bacon, caramelized onion, tomato and lettuce, chef's signature sauce	
UDON OR SOBA HOT OR COLD [DF, NF] 3,800 Thick udon or delicate soba noodles Served with seasonal condiment	
WHITE TRUFFLE CURRY AND RICE [GF, VG, V, DF, NF, EF] 4,000 Cauliflower rice, seasonal mushroom, homemade pickles	

Dessert

CREME BRULEE [GF] 1,800
YUZU & CHOCOLATE MOUSSE [P] 1,800
SEASONAL FRUIT PLATTER [GF, VG, V, DF, NF, EF] 4,000

グルテンフリー Gluten-Free [GF] ヴィーガン Vegan [VG] ベジタリアン Vegetarian [V] 乳製品フリー Dairy-Free [DF]
ナッツフリー Nut-Free [NF] エッグフリー Egg-Free [EF] 豚肉使用 Contains Pork [P] 甲殻類使用 Contains Shellfish [S]

シャンパーニュ & ワイン

在庫状況により年号や銘柄は変更することがあります。

シャンパーニュ & スパークリングワイン

		グラス	ボトル
		125 ml	750 ml
NV	シャンドン ブリュット、ヴィクトリア / オーストラリア	2,100	11,400
▲ NV	ラリエ ブリュット リフレクション R.021	3,200	17,800
NV	ペリエ ジュエ グラン ブリュット		24,100
▲ NV	フィリポナ ノン ドゼ ロワイヤル レゼルヴ		25,300
▲ NV	ルイナール ブリュット ブラン ド ブラン		29,000
NV	ビルカール サルモン ブリュット ロゼ		39,300
2015	ドン ペリニヨン ブリュット		73,400
NV	クリュッグ ブリュット グランド キュヴェ		92,400

白ワイン

		グラス	カラフェ	ボトル
		125 ml	375 ml	750 ml
2024	アルクーム リースリング、グレート サザン / オーストラリア	2,300	6,700	12,700
▲ 2023	中央葡萄酒 グレイス 茅ヶ岳 甲州、山梨 / 日本	3,000	8,800	16,500
▲ 2019	バッツ & ホール ソノマ コースト シャルドネ、ソノマ コースト / アメリカ	3,800	11,400	21,600
▲ 2023	ローソンズ ドライ ヒルズ リザーヴ ピノ グリ、マールボロ / ニュージーランド			11,400
2022	ボルドー レ フルール デュ ラック、シャトー ラグランジュ、ボルドー / フランス			15,200
2022	シャブリ レ パルグ、セルヴァン、ブルゴーニュ / フランス			17,800

ロゼワイン

		グラス	ハーフボトル	ボトル
		125 ml	375 ml	750 ml
▲ 2024	コート ドゥ プロヴァンス ロゼ、シャトー デスクラン、ウイスパリング エンジェル、コート ドゥ プロヴァンス / フランス	2,300	6,700	12,700

赤ワイン

		グラス	カラフェ	ボトル
		125 ml	375 ml	750 ml
▲ 2023	マンズ ワイン 千曲川 ルージュ、長野 / 日本	2,100	6,100	11,400
2022	カテナ マルベック、メンドーサ / アルゼンチン	2,300	6,700	12,700
2019	ティストリア カベルネ ソーヴィニヨン、ナパ ヴァレー / アメリカ	3,800	11,400	21,600
2022	キャンティ クラシコ、ヴォルパイア、トスカーナ / イタリア			15,200
▲ 2021	ジム バリー ザ ロッジ ヒル シラーズ、クレア ヴァレー / オーストラリア			16,500
▲ 2023	ベルナン ヴェルジュレス クロ ドゥ ビュリー、メゾン シャンピー、ブルゴーニュ / フランス			25,300
2005	まるき葡萄酒工房 コンラッド東京 20 周年記念 キュヴェ マスカット ペーリー A、山梨 / 日本			35,300

- ▲ 日本料理におすすめ
- ▲ 中国料理におすすめ
- ▲ ソムリエのおすすめ

CHAMPAGNE AND WINE

Please note that vintages may vary according to availability.

Champagne and Sparkling Wines

		Glass	Bottle
		125 ml	750 ml
NV	Chandon Brut, Victoria / Australia	2,100	11,400
▲ NV	Lallier Brut Réflexion R.021	3,200	17,800
NV	Perrier-Jouët Grand Brut		24,100
▲ NV	Philipponnat Non Dosé Royale Réserve		25,300
▲ NV	Ruinart Brut Blanc de Blancs		29,000
NV	Billecart Salmon Brut Rosé		39,300
2015	Dom Pérignon Brut		73,400
NV	Krug Brut Grande Cuvée		92,400

White Wines

		Glass	Carafe	Bottle
		125 ml	375 ml	750 ml
2024	Alkoomi Riesling, Great Southern / Australia	2,300	6,700	12,700
▲ 2023	Chuo Budoshu Grace Kayagatake Koshu, Yamanashi / Japan	3,000	8,800	16,500
▲ 2019	Patz & Hall Sonoma Coast Chardonnay, Sonoma Coast / U.S.A.	3,800	11,400	21,600
▲ 2023	Lawson's Dry Hills Reserve Pinot Gris, Marlborough / New Zealand			11,400
2022	Bordeaux Les Fleurs du Lac, Château Lagrange, Bordeaux / France			15,200
2022	Chablis Les Pargues, Servin, Bourgogne / France			17,800

Rosé Wine

		Glass	Half-Bottle	Bottle
		125 ml	375 ml	750 ml
▲ 2024	Côtes de Provence Rosé, Château d'Esclans Whispering Angel, Côtes de Provence / France	2,300	6,700	12,700

Red Wines

		Glass	Carafe	Bottle
		125 ml	375 ml	750 ml
▲ 2023	Manns Wines Chikuma River Rouge, Nagano / Japan	2,100	6,100	11,400
2022	Catena Malbec, Mendoza / Argentina	2,300	6,700	12,700
2019	Tistrya Cabernet Sauvignon, Napa Valley / U.S.A.	3,800	11,400	21,600
2022	Chianti Classico, Volpaia, Toscana / Italy			15,200
▲ 2021	Jim Barry The Lodge Hill Shiraz, Clare Valley / Australia			16,500
▲ 2023	Pernand-Vergelesses Clos de Bully , Maison Champy, Bourgogne / France			25,300
2005	Maruki Winery Conrad Tokyo 20th Anniversary Cuvée Muscat Bailey A, Yamanashi / Japan			35,300

- ▲ Recommended for Japanese Cuisine
- ▲ Recommended for Chinese Cuisine
- ▲ Recommended by Sommeliers

お飲み物

ジュース

フレッシュスクイーズジュース [GF, VG, V, DF, NF, EF] 2,400
オレンジ、グレープフルーツ または アップル

デトックスジュース [GF, VG, V, DF, NF, EF] 2,500
ケール、ほうれん草、キュウリ、リンゴ、レモン

ビタミンブースト [GF, VG, V, DF, NF, EF] 2,500
キャロット、オレンジ、ジンジャー、レモン

フルーツジュース [GF, VG, V, DF, NF, EF] 1,600
オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、アップル、キャロット
またはトマト

ソフトドリンク 1,200

ジンジャーエール、トニックウォーター、ソーダウォーター
レモネード、コカ・コーラ、コカ・コーラ ゼロ

ミネラルウォーター 2,100

アクアパンナ、サンペレグリーノ

コーヒー

コーヒー 2,100
エスプレッソ 2,100
アメリカーノ 2,100
カプチーノ 2,300
カフェラテ 2,300
カフェモカ 2,300
ホットチョコレート 2,300
抹茶ラテ 2,300

紅茶

紅茶とハーブティーのセレクション 2,300
イングリッシュブレックファースト、アールグレイ、ダーズリン、
煎茶、ジャスミン、カモミール、ペパーミント

BEVERAGES

JUICES

FRESHLY SQUEEZED [GF, VG, V, DF, NF, EF] 2,400
Orange, grapefruit or apple

DETOX JUICE [GF, VG, V, DF, NF, EF] 2,500
Kale, spinach, cucumber, apple, lemon

VITAMIN BOOST [GF, VG, V, DF, NF, EF] 2,500
Carrot, orange, ginger, lemon

FRUIT JUICES [GF, VG, V, DF, NF, EF] 1,600
Orange, grapefruit, pineapple, apple, carrot or tomato

SOFT DRINKS 1,200

Ginger ale, tonic water, soda water,
lemonade, Coca-Cola, Coke Zero,

MINERAL WATER 2,100

Acqua Panna, San Pellegrino

COFFEE

COFFEE 2,100
ESPRESSO 2,100
AMERICANO 2,100
CAPPUCCINO 2,300
CAFFE LATTE 2,300
CAFFE MOCHA 2,300
HOT CHOCOLATE 2,300
MATCHA LATTE 2,300

TEA

SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS 2,300
English breakfast, Earl Grey, Darjeeling,
Japanese sencha, jasmine, chamomile, peppermint

アルコール

ジン (45 ml)
季の美、日本 2,900
タンカレー No.10、イギリス 2,900
ボタニスト、スコットランド 2,900
トニックウォーターまたはソーダウォーターと一緒に

ウォッカ (45 ml)
グレイゲース、フランス 3,000
ケテルワン、オランダ 2,900

テキーラ (45 ml)
パトロンの シルバー 3,300
ドン フリオ レポサド 3,400

ジャパニーズ ウィスキー (30 ml)
余市シングルモルト、ニッカウィスキー 3,600
イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ 4,200
白州 12 年 10,200

シングルモルト (45 ml)
ザ・マッカラン シェリーオーク 12 年 6,500
ボウモア 15 年 4,800

コニャック (45 ml)
ヘネシー VSOP 3,100
ヘネシー XO 5,400

日本酒
北雪 純米大吟醸 五百万石 / 新潟県
カラフェ (360 ml) 6,700 .. ボトル (720 ml) 13,000
獺祭 純米大吟醸 三割九分 / 山口県
カラフェ (360 ml) 8,800 .. ボトル (720 ml) 17,000

ビール
プレミアム エビス 1,600
常陸野ネスト だいだいエール 2,300
アサヒ ゼロ (ノンアルコール) 1,400

ALCOHOLIC BEVERAGES

GIN (45 ml)
Ki No Bi, Japan 2,900
Tanqueray No. Ten, England 2,900
The Botanist, Scotland 2,900
Served with Fever-tree tonic or soda water

VODKA (45 ml)
Grey Goose, France 3,000
Ketel One, The Netherlands 2,900

TEQUILA (45 ml)
Patoron Silver 3,300
Don Julio Reposado 3,400

JAPANESE WHISKEY (30 ml)
Yoichi Single Malt, Nikka Whiskey 3,600
Ichiro's Malt Mizunara Wood Reserve 4,200
Hakushu, Aged 12 Years 10,200

SINGLE MALT (45 ml)
The Macallan Sherry Oak, Aged 12 Years 6,500
Bowmore, Aged 15 Years 4,800

COGNAC (45 ml)
Hennessy VSOP 3,100
Hennessy XO 5,400

JAPANESE SAKE
Hokusetsu Junmai Daiginjo Gohyakumangoku, Niigata
Carafe (360 ml) 6,700 Bottle (720 ml) 13,000
Dassai 39 Junmai Daiginjo Migaki, Yamaguchi
Carafe (360 ml) 8,800 Bottle (720 ml) 17,000

BEER
Premium Yebisu 1,600
Hitachino Nest Dai Dai Ale 2,300
Asahi Zero 0.0% 1,400

* グランドワインリストや上記以外のお飲み物をご希望の際は
「コンラッド・サービス」までお申し付けください。

* Please call Conrad Service for our wine list and other beverage options.



レストラン情報

受賞歴のある多才なシェフ、東京でも有数のワインセクションを誇るコンラッド東京では他では味わえない優雅なひとときをお楽しみいただけます。

RESTAURANT INFORMATION

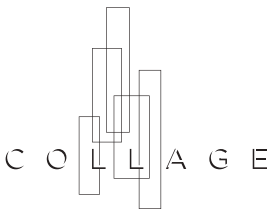
Conrad Tokyo's award-winning chefs and the best wine selection in Tokyo bring an incomparable style and spirit to dining.

モダンフレンチ 「コラージュ」

料理長 影山拓磨による、フレンチの技法をベースに和のエッセンスを取り入れたお料理は、季節の食材の個性やうまを引き出した繊細な味わいと華やかなプレゼンテーションが特長です。オープンキッチンのライブ感溢れる様子を目の前にお食事をお楽しみいただけます。高さ7mの窓から都会の景観を望む、艶感のあるモダンでエレガントな空間です。

COLLAGE

Combining the very best of French and modern culinary styles with a Japanese twist. Head Chef Takuma Kageyama adds a delicate touch, creating dishes that are an expression of contemporary art. Located on the 28th floor with breathtaking views of the city, Collage also has a private room and open kitchen.



中国料理 「チャイナブルー」

高さ8メートルのワインセラーがひととき目をひくインテリアや、ブルーで統一されたスタイリッシュな空間が印象的なチャイナブルーでは、香港出身の料理長 陳によるクリエイティブで洗練された広東料理の数々を、斬新なプレゼンテーションでお楽しみいただけます。天井まで広がる大きな窓からは、浜離宮恩賜庭園や東京湾を一望できます。

CHINA BLUE

China Blue features an eye-catching interior design with an 8-meter-high wine cellar and a stylish space decorated entirely in blue. You can enjoy creative and sophisticated Cantonese cuisine prepared by Hong Kong-born Head Chef Chan, presented in an innovative manner. The large windows extending to the ceiling offer a panoramic view of Hamarikyu Gardens and Tokyo Bay.



日本料理 「風花」

墨絵をモチーフに蔵をモダンに表現した店内は鮎、会席、鉄板焼のセクションを擁し、料理長 村松大地による、伝統を守りつつも豊かな発想力を生かした、季節を感じる日本料理をお楽しみいただけます。また、窓外に広がる浜離宮恩賜庭園と東京湾の美しい眺めは、テーブルに一層の華やぎを添えます。

KAZAHANA

Decorated with traditional Japanese sumi-e paintings and kura storehouse motifs, Kazahana offers a tranquil and uplifting dining atmosphere with a parade of kaiseki, sushi and teppan. Daichi Muramatsu's timeless yet evolving Japanese delicacies and the stunning panoramic views over Hamarikyu Gardens and Tokyo Bay are truly inspirational.



オールデイダイニング 「セリーズ」

カジュアルなオールデイダイニング。ランチとディナーをア・ラ・カルトでご用意。エッグベネディクトやユニークなロブスターオムレツなどバラエティ豊かな朝食もお楽しみいただけます。季節ごとにテーマが変わるランチビュッフェも人気です。

CERISE

Cerise's à la carte lunch and dinner menus focus on casual comfort food. Classic breakfast dishes include Eggs Benedict and lobster omelet. The seasonal lunch buffet is a Tokyo must.



バー＆ラウンジ 「トゥエンティエイト」

ロビー階に位置し、昼はお打ち合わせなどに、夜はバンドの生演奏が流れるスタイリッシュなバーと多目的にご利用いただけるバー＆ラウンジ。もう一つの魅力はオリジナルのアフタヌーンティーです。地上28階から眺める東京湾のパノラマとともに優雅なひとときをお過ごしいただけます。

TWENTYEIGHT

Conveniently located on the lobby floor, the trendsetting Bar & Lounge TwentyEight is an ideal meeting place for coffee during the day, and a sophisticated destination bar featuring live music in the evening. Our fashionable Afternoon Tea with views over Tokyo Bay is a Tokyo institution.



コンラッド東京のシェフ

Chefs of Conrad Tokyo



総料理長

水口 雅司

Executive Chef

MASASHI MIZUGUCHI

1984年にシェフとしてのキャリアをスタート。さまざまなホテルで修行を積み、1999年にヒルトン小樽に入社。同ホテルの総料理長を経て、ヒルトン小田原リゾート&スパ開業時の総料理長を務めた。2019年4月、コンラッド東京の総料理長に就任。ホテル内のレストラン、バー&ラウンジ、エグゼクティブラウンジ、宴会、ルームサービスなど、コンラッド東京で提供するすべてのメニューと料理を統括している。

Mizuguchi began his career as a chef in 1984. He honed his craft at various hotels, and joined Hilton Otaru in 1999 as Executive Chef, before becoming Executive Chef of Hilton Odawara Resort & Spa. Appointed Executive Chef of Conrad Tokyo in April 2019. Mizuguchi oversees all menus and the cuisine at Conrad Tokyo's fine restaurants, bar and lounge, executive lounge, banquets and room service.



エグゼクティブ ペストリーシェフ

岡崎 正輝

Executive Pastry Chef

MASAKI OKAZAKI

コンラッド東京のペストリーシェフを経て、2022年12月、エグゼクティブ ペストリーシェフに就任。長年にわたるホテルでの経験と高い技術力を活かし、バー&ラウンジ「トゥエンティエイト」にて提供するアフタヌーンティー、クリスマスケーキや焼き菓子など館内にて販売するスイーツを監修。また、宴会場にて実施されるイベントや披露宴などで提供するデザートのほか、ウェディングケーキの制作にも携わる。

After serving as Pastry Chef, Okazaki was appointed as Executive Pastry Chef at Conrad Tokyo in December 2022. With great skill and many years of experience, Okazaki oversees the afternoon teas served at Bar & Lounge TwentyEight as well as Christmas cakes, baked confectionery and other sweets sold at the hotel. He also makes desserts and wedding cakes for events and banquets.



モダンフレンチ「コラージュ」料理長

影山 拓磨

Collage Head Chef

TAKUMA KAGEYAMA

高校卒業と同時に調理師免許を取得、都内ホテルにて料理人としてのキャリアをスタート。銀座レカンでの経験を経て、都内外資系ホテルにてフレンチにとどまらず多国籍料理の調理を担当する。2015年、コンラッド東京へ入社しモダンフレンチ「コラージュ」に配属される。2018年にバンケットキッチンに移り、少人数から多人数まで多様な規模の婚礼や企業イベントにて料理を提供。2022年4月に「コラージュ」のシェフに就任。2024年4月に料理長に昇進。

After graduating from high school and obtaining his chef's licence, Kageyama began his career as a chef working at Ginza L'ecrin and then an international hotel in Tokyo where he was in charge of both multinational and French cuisines. In 2015, he joined Conrad Tokyo and was assigned to the modern French restaurant Collage. He then transferred to the banquet kitchen in 2018, where his responsibilities ranged from weddings to corporate events. After being made Chef of Collage in April 2022, Kageyama was appointed as Head Chef in April 2024.



中国料理「チャイナブルー」料理長

陳 志偉

China Blue Head Chef

CHAN CHI WAI

香港出身。1995年に来日し、当時世界的に有名だった香港発祥の「鴻星海鮮酒家(ホンセンカイセンシュカ)」お台場店などで経験を積み、2006年1月にコンラッド東京に入社。前料理長アルバート・ツェのもとでさまざまなスタイルの料理法や斬新なプレゼンテーションで人を魅了するモダンチャイニーズを学ぶ。海鮮を使った料理を得意とし、日本の文化からインスピレーションを受けた新たな中国料理の創作に取り組む。

Born in Hong Kong, Chef Chan Chi Wai brings a lifelong passion for authentic Cantonese cuisine to China Blue. Specializing in seafood and seasonal ingredients sourced locally, he remains dedicated to preserving the rich traditions and refined flavors of Cantonese cooking. Since joining Conrad Tokyo in 2006, Chef Chan has delighted guests with dishes that stay true to the essence of Cantonese culinary heritage.



日本料理「風花」料理長

村松 大地

Kazahana Head Chef

DAICHI MURAMATSU

高校卒業後、若干18歳で和食の世界へ飛び込む。日本料理店、都内のホテルで研鑽を積み、2005年6月にコンラッド東京に入社し、日本料理「風花」に配属される。20年以上にわたる経験が買われ、2014年9月に三田ばさらの料理長に就任。2023年3月、再びコンラッド東京の日本料理「風花」に戻り、2024年4月に料理長に昇進。会席・鮨・鉄板焼の全セクションの指揮を執る。

After high school, Muramatsu entered the world of Japanese cuisine at the age of 18. Having trained at a Japanese restaurant and hotel in Tokyo, he joined the Japanese restaurant Kazahana at Conrad Tokyo in June 2005. In September 2014, he was appointed Head Chef at Mita Basara, then with over 20 years of experience he returned to Conrad Tokyo in March 2023, and was appointed Head Chef in April 2024, directing all sections of kaiseki, sushi, and teppan.



オールデイダイニング「セリーズ」セクションシェフ

矢口 健太

Cerise Section Chef

KENTA YAGUCHI

調理士専門学校卒業後、千葉のホテル、横浜のウェディング会社を経て2006年2月にコンラッド東京に入社し、バンケットキッチンにて2014年4月よりアシスタントセクションシェフを歴任し、2020年12月に「セリーズ」のセクションシェフに就任。10年以上にわたる宴会料理の経験を活かし、多国籍料理や日本各地の食材を巧みに使い「セリーズ」の料理を表現しつつ、バー&ラウンジ「トゥエンティエイト」やルームサービスで提供する料理も担当している。

After culinary school, Yaguchi worked at a hotel in Chiba, and a wedding company in Yokohama before joining the Conrad Tokyo banquet kitchen in February 2006. Appointed Assistant Section Chef in April 2014, he was named Section Chef at Cerise in December 2020. After more than 10 years' experience in banquet cuisine, Yaguchi is inspired by international cuisine and ingredients from all over Japan for Cerise, and he is also responsible for the cuisine at Bar & Lounge TwentyEight and for room service.