



コンラッド東京のバー&ラウンジ「トゥエンティエイト」へようこそ

本日は、コンラッド東京のバー&ラウンジ「トゥエンティエイト」にお越しいただきまして誠にありがとうございます。天井高約8メートルの開放的なラウンジでは、浜離宮恩賜庭園、東京湾、レインボーブリッジなどのすばらしい眺望をお楽しみいただけます。ティータイムには、種類豊富な紅茶やコーヒーとともに、和と洋の調和の取れた、季節感の溢れるコンラッド東京特製のアフタヌーンティーをご提供。バータイムには、トゥエンティエイトの熟練したバーテンダーがカクテルをご用意しております。トゥエンティエイトを通じてこの街とのすてきな出会いをお楽しみください。

Welcome to Conrad Tokyo's Bar & Lounge TwentyEight

The high ceiling and the view overlooking Hamarikyū Gardens and Tokyo Bay set the scene for the perfect moment. During the day we offer a wide selection of teas, coffees and our famous Conrad Tokyo Afternoon Tea that seasonally changes and harmoniously blends both Japanese and European tastes. In the evening, there is nothing better than unwinding in our bar savoring one of our signature cocktails. To summarize, TwentyEight is not only a place that offers luxurious beverages but one that inspires all our guests at any time of the day. Again, a very warm welcome and we hope you enjoy your time with us.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
Prices inclusive of taxes and service charges.

コンラッド・ポップテル CONRAD POPTAIL



夏らしくポップなアイスクャンディーをローラン・ペリエ ラ キュベにディップしたり、アイスクャンディーを溶かしてシャンパーニュカクテルにするなど、楽しみ方は自由自在。フレッシュでエレガントな夏のひとときを演出します。

シャンパーニュをノンアルコールスパークリングワインに変更することも可能です。

Dip the ice candy in Laurent-Perrier La Cuvée, or melt the ice candy in the champagne and enjoy as a cocktail. Creating a fresh and elegant summer experience. Champagne can be changed to non-alcoholic sparkling wine.

サマーグリーン ¥3,800

Summer Green

Kiwi, Shine Muscat

キウイとシャインマスカットを使用した夏の木陰のように涼やかなポップテル。

サンシャイン ¥3,800

Sun Shine

Fresh Mango

南国への旅行をイメージした マンゴーフレーバーのポップテル。

ヴェリーベリー ¥3,800

Very Berry

Strawberry, Blueberry, Lychee

ストロベリーやブルーベリーとライチを組み合わせ、甘酸っぱく爽やかな香りのポップテル。

替えシャン ¥3,000

Refill Champagne

※コンラッド・ポップテルをご注文のお客様のみご注文いただけます。

※Available only to customers who order Conrad Poptail.

COCKTAIL

シグネチャー カクテル

SIGNATURE COCKTAIL

不自然なモヒート ¥3,200

Unnatural Mojito

Havana Club 3 Years, Mint, Lime, Vanilla, Cacao, Tonic Water
モヒートをアレンジした見た目は透明だがモヒートの味わいがする不自然なカクテル。
カカオやバニラの香りがアクセントとなり一味違うモヒート。

複雑なハイボール ¥3,100

Super Complex Highball

Rice Shochu, Tonka Beans, Bergamot, Apple, Soda Water
焼酎ハイボールをイメージし、味わいはドライだがトンカやベルガモットの香りが口の中に広がる複雑な味わいのハイボール。

ジンフィズ オーデコロン ¥3,000

Gin Fizz Eau De Cologne

Kinobi Kyoto Dry Gin, Vanilla, Rose, Coffee, Soda
香水のような味わいのジンフィズ、バラの香りをベースにバニラやコーヒーの余韻が広がる。

ハイカラなオールドファッションド ¥3,400

Stylish Old Fashioned

Barley Shochu, Whisky, Cacao Butter, Japanese Brown Sugar, Bitters
オールドファッションドをアレンジしたカクテル。
明治時代の日本で西洋の流行を真似たお洒落なものをハイカラと呼んでいたことから、海外で人気のオールドファッションドに日本の麦焼酎や黒糖を使用。ハイカラなカクテルに仕上げた。

カカオネグローニ ¥3,300

Cacao Negroni

Kinobi, Vanilla, Cacao, Raspberry, Sherry, Campari
ネグローニをバニラ、ラズベリー、カカオの濃厚な味わいでアレンジしたカクテル。

コズミックポリタン ¥3,200

Cosmic Politan

Absolut Vodka, Original Jasmine, Raspberry, Bergamot, Cranberry, Cosmic
コスモポリタンをアレンジしたカクテル。
ジャスミンやラズベリーを使用した華やかな味わいが楽しめる。

トウエンティエイト・マティーニ TWENTYEIGHT MARTINI

Blended Gin, Dry Vermouth, Orange Bitter
¥3,600

下記からお好みのマティーニのスタイルをお選びください。
Choose your favorite Martini style from the list below.

ドライマティーニ
Dry Martini

ミドルマティーニ
Middle Martini

ウェットマティーニ
Wet Martini

プレミアム ノンアルコールカクテル PREMIUM NON ALCOHOLIC COCKTAIL

ジントニック 0% ¥2,300
Gin Tonic 0%
Non-Alcoholic Gin NEMA, Lime, Tonic Water

エスプレッソマティーニ 0% ¥2,300
Espresso Martini 0%
Brown Sugar, Espresso, O2

コスモポリタン 0% ¥2,300
Cosmopolitan 0%
Non-Alcoholic Gin NEMA, Orange, Cranberry, Lime

WHISKY

ジャパニーズ ウィスキー

JAPANESE WHISKY

GLASS BOTTLE
(30ml)

山崎 12年 ¥10,200 ¥212,000
Yamazaki, Aged 12 Years

山崎 18年 ¥19,000 ¥420,000
Yamazaki, Aged 18 Years

響 ブレンダーズチョイス ¥10,200 ¥212,000
Hibiki Blender's Choice

響 サントリーウィスキー100周年記念 ¥13,600 ¥299,000
Hibiki 100th Anniversary Blend

響 21年 ¥21,000 ¥470,000
Hibiki, Aged 21 Years

~Nikka Whisky~

宮城峡 ¥3,600 ¥67,200
Miyagikyou

余市 ¥3,600 ¥67,200
Yoichi

ニッカ ザ グレーン ¥4,800 ¥110,400
Nikka The Grain

~Chichibu Distillery~

イチローズモルト モルトアンドグレーン ¥3,600 ¥57,700
Ichiro's Malt Malt and Grain

イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ ¥4,200 ¥79,400
Ichiro's Malt Mizunara Wood Reserve

イチローズモルト ワインウッドリザーブ ¥4,200 ¥79,400
Ichiro's Malt Wine Wood Reserve

イチローズモルト ダブルディスティラーズ ¥4,200 ¥79,400
Ichiro's Malt Double Distilleries

イチローズモルト クラシカル エディション ¥4,200 ¥79,400
Ichiro's Malt Malt & Grain Classical Edition

~Nagahama Distillery~

アマハガン エディション No.2 ¥4,200 ¥79,400
AMAHAGAN Edition No.2 Red Wine Wood Finish

アマハガン エディション No.3 ¥4,200 ¥79,400
AMAHAGAN Edition No.3 Mizunara Wood Finish

シングルモルト長濱 The First Batch ¥6,800 ¥141,000
Single Malt Nagahama The First Batch

～Kanosuke Distillery～

| | GLASS (30ml) | BOTTLE |
|--|-----------------|----------|
| シングルモルト 嘉之助 Single Malt Kanosuke | ¥3,600 | ¥67,200 |
| 嘉之助 ダブルディスティラリー Kanosuke Double Distillery | ¥4,800 | ¥110,400 |
| 嘉之助 日置ポットスチル Kanosuke Hioki Pot Still | ¥6,800 | ¥141,000 |

～Akkeshi Distillery～

| | | |
|---|--------|--|
| 厚岸シングルモルト 啓蟄 Akkeshi Single Malt Keichitsu | ¥4,800 | |
| 厚岸ブレンドドウイスキー 小満 Akkeshi Blended Whisky Shoman | ¥4,800 | |
| 厚岸シングルモルト 白露 Akkeshi Single Malt Hakuro | ¥4,800 | |

スコッチ モルト ウィスキーセレクション

SCOTCH MALT WHISKY SELECTION

GLASS
(30ml)

~HIGHLAND~

オーバン 14年 ¥3,600
Oban, Aged 14 Years

グレンモーレンジィ 18年 ¥3,900
Glenmorangie, Aged 18 Years

グレンモーレンジィ バレルセレクト パロ コルタド ¥5,900
Glenmorangie Palo Cortado Sherry Cask

グレンモーレンジィ シグネット ¥6,800
Glenmorangie Signet

~SPEYSIDE~

ザ グレンリヴェット 18年 ¥3,800
The Glenlivet, Aged 18 Years

ザ グレンリヴェット 21年 ¥5,200
The Glenlivet, Aged 21 Years

ザ グレンリヴェット 25年 ¥11,800
The Glenlivet, Aged 25 Years

グレンフィディック 18年 ¥10,200
Glenfiddich, Aged 18 Years

ザ・マッカラン シェリーオーク 12年 ¥6,500
The Macallan Sherry Oak, Aged 12 Years

ザ・マッカラン ダブルカスク 15年 ¥10,000
The Macallan Double Cask, Aged 15 Years

ザ・マッカラン シェリーオーク 18年 ¥17,000
The Macallan Sherry Oak, Aged 18 Years

~ISLANDS~

タリスカー 11年 ¥3,000
Talisker, Aged 11 Years

アラン クォーターカスク ¥3,400
Arran Quarter Cask

ハイランドパーク 18年 ¥10,200
Highland Park, Aged 18 Years

GLASS
(30ml)

～ISLAY～

| | |
|--|--------|
| ブルックラディ ザ クラシックラディ Bruichladdie The Classic Laddie | ¥3,600 |
| ボウモア 15年 Bowmore, Aged 15 Years | ¥4,800 |
| ラフロイグ 10年 Laphroaig, Aged 10 Years | ¥4,200 |
| ラガヴーリン 16年 Lagavulin, Aged 16 Years | ¥4,800 |
| アードベッグ コリーヴレックカン ArdbegCorryGreccan | ¥4,000 |
| アードベッグ トリーバン 19年 Ardbeg Traigh Bhan, Aged 19 Years | ¥5,800 |
| アードベッグ ハイパーノヴァ (170PPM) Ardbeg Hyper Nova (170PPM) | ¥6,400 |

アメリカン ウィスキー セレクション
AMERICAN WHISKEY SELECTION

| | |
|---|--------|
| ブレット バーボン Bulleit Bourbon | ¥3,200 |
| ウッド フォード リザーブ Woodford Reserve | ¥3,500 |
| エンジェルズ エンヴィ Angel's Envy | ¥3,500 |
| ホイッスルピッグ 12年 オールドワールド・ライ WhistlePig Rye, Aged 12 Years Old World Rye | ¥3,800 |
| ブラントン ゴールド Blanton Gold | ¥4,600 |

カナディアン ウィスキー
CANADIAN WHISKEY

| | |
|--|--------|
| カナディアンクラブ 20年 Canadian Club, Aged 20 years | ¥6,500 |
|--|--------|

アイリッシュ ウィスキーセレクション IRISH WHISKEY SELECTION

GLASS
(30ml)

ジェムソン スタンダード
Jameson Standard ¥2,900

ジェムソン ブラックバレル
Jameson Black Barrel ¥4,100

フレンチ ウィスキー FRENCH WHISKEY

バステューユ 1789
Bastille 1789 ¥3,200

台湾 ウィスキー TAIWANESE WHISKEY

カヴァラン クラシック シングルモルト
Kavalan Classic Single Malt ¥3,500

ブレンデッド ウィスキー セレクション BLENDED WHISKY SELECTION

| | GLASS (30ml) |
|--|-----------------|
| シーバスリーガル 12年 Chivas Regal, Aged 12 Years | ¥2,900 |
| シーバスリーガル 18年 Chivas Regal, Aged 18 Years | ¥3,500 |
| バラントイン 17年 Ballantine's, Aged 17 Years | ¥4,200 |
| バラントイン 21年 Ballantine's, Aged 21 Years | ¥4,700 |
| オールド パー スーペリア Old Parr Superior | ¥3,800 |
| ジョニー ウォーカー ブルー ラベル Johnnie Walker Blue Label | ¥4,500 |
| ローヤルハウスホールド Royal Household | ¥6,100 |

WINE BY THE GLASS

シャンパーニュ

CHAMPAGNE

| | GLASS 120ml | BOTTLE |
|---|-------------|---------|
| ジョアネス リオテ エ フィス ブリュット レゼルヴ N.V. Joannès Lioté et Fils Brut Réserve | ¥3,800 | ¥21,600 |
| ボランジェ ブリュット スペシャル キュヴェ N.V. Bollinger Brut Special Cuvée | ¥4,500 | ¥25,300 |
| ボランジェ ブリュット ロゼ N.V. Bollinger Brut Rosé | ¥5,900 | ¥32,900 |
| ボランジェ ブリュット ラ グラン ダネ 2015 Bollinger Brut La Grande Année | | ¥75,900 |

白ワイン

WHITE WINE

| | | |
|---|--------|---------|
| 千歳ワイナリー ケルナー 木村農園、 北海道/日本 2021 Chitose Winery Kerner Kimura Vineyard, Hokkaido/Japan | ¥2,600 | ¥14,000 |
| デューン エルベイダ、 マクラーレン ヴェイル/オーストラリア 2021 Dune El Beyda, McLaren Vale/Australia | ¥2,600 | ¥14,000 |
| デイビット&ナディア アリスタルゴス、 スワートランド/南アフリカ 2021 David & Nadia Aristargos, Swartland/South Africa | ¥3,500 | ¥19,000 |
| クラウディ ベイ ソーヴィニヨン ブラン、 マールボロー/ニュージーランド 2023 Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Marlborough/New Zealand | ¥3,500 | ¥19,000 |

ロゼワイン&オレンジワイン

ROSE WINE & ORANGE WINE

| | | |
|--|--------|---------|
| ラモロー ランディング ドライ ロゼ、 ニューヨーク/アメリカ 2022 Lamoreaux Landing Dry Rosé, New York/U.S.A. | ¥2,600 | ¥14,000 |
| クレムスタール ゲヴェルツトラミネル オレンジロー、マラート、ニーダーエスタライヒ/オーストリア 2022 Kremstal Gewürztraminer Orange Raw, Malač, Niederösterreich/Austria | ¥2,600 | ¥14,000 |

赤ワイン

RED WINE

| | GLASS 120ml | BOTTLE |
|---|-------------|---------|
| ダッシュ ウッド ピノ ノワール、 マールボロー/ニュージーランド 2020 Dash Wood Pinot Noir, Marlborough/New Zealand | ¥1,900 | ¥10,200 |
| テラザス デ ロス アンデス レゼルヴァ マルベック、メンドーサ/アルゼンチン 2021 Terrazas de Los Andes Reserva Malbec, Mendoza/Argentina | ¥2,100 | ¥11,400 |
| エトナ ロッソ テッレ ネレ、 シチリア/イタリア 2022 Etna Rosso Terre Nere, Sicilia/Italy | ¥2,300 | ¥12,700 |
| パースード バイ ベア ベア カブ、 ワシントン/アメリカ 2019 Pursued by Bear Bear Cub, Washington/U.S.A. | ¥4,200 | ¥24,100 |

コラヴァン

Coravin Wine

| | | |
|---|--------|---------|
| マルゴー、 ル アモー ドゥ デュルフォール ヴィヴァン、 シャトー デュルフォール ヴィヴァン、ボルドー/フランス 2019 Margaux, Le Hameau de Durfort-Vivens, Château Durfort-Vivens, Bordeaux/France | ¥5,000 | ¥27,900 |
| ケンゾー エステイト あさつゆ、 ナパ ヴァレー/アメリカ 2023 Kenzo Estate Asatsuyu, Napa Valley/U.S.A. | ¥7,600 | ¥41,800 |
| ケンゾー エステイト 紫鈴、 ナパ ヴァレー/アメリカ 2020 Kenzo Estate Rindo, Napa Valley/U.S.A. | ¥9,600 | ¥53,200 |

デザートワイン

DESSERT WINE

| | GLASS 60ml | |
|--|------------|--|
| ピースポーター ゴルトトレプフェンリースリング、 リースリング、シュペートレーゼ フェライニヒテ ホスピティエン、 モーゼル/ドイツ 2021 Piesporter Goldtröpfchen Riesling Spätlese Vereinigte Hospitien, Mosel/Germany | ¥2,100 | |
| テルメンレギオン ロートギプフラー アウスレーゼ、 ヨハネスホフ ライニツシュ、 ニーダーエスタライヒ/オーストリア 2018 Thermenregion Rotgipfler Auslese, Johanneshof Reinisch, Niederösterreich/Austria | ¥2,300 | |

SPIRITS & OTHERS

ジン セレクション

GIN SELECTION

| | GLASS |
|--|--------|
| ビーフィーター24 Beefeater 24, United Kingdom, 45% | ¥2,700 |
| ボンベイ サファイア Bombay Sapphire, United Kingdom, 40% | ¥2,700 |
| タンカレー No.10 Tanqueray No.10, United Kingdom, 47.3% | ¥2,900 |
| ヘンドリックス Hendrick's, Scotland, 41.4% | ¥2,700 |
| ボタニスト The Botanist, Scotland, 46% | ¥2,900 |
| 季の美 KI NO BI, Japan, 45.7% | ¥2,900 |
| 季の珠 KI NO JYU, Japan, 47% | ¥6,800 |
| ジャパニーズクラフトジン ROKU ROKU, Japan, 43% | ¥2,800 |
| Komasa Gin 桜島小みかん Komasa Gin Sakurajima Komikan, Japan, 45% | ¥2,800 |
| トーキョーハチオウジン Tokyo Hachio Gin, Japan, 45% | ¥3,000 |
| オホロジン Ohoro Gin, Japan, 47% | ¥3,000 |
| モンキー47 Monkey 47, Germany, 47% | ¥3,200 |

ウォッカ セレクション

VODKA SELECTION

| | |
|--|--------|
| | GLASS |
| アブソルート ウォッカ Absolut Vodka, Sweden, 40% | ¥2,500 |
| アブソルート エリクス Absolut Elyx, Sweden, 40% | ¥2,700 |
| ベルヴェデーレ Belvedere, Poland, 40% | ¥2,900 |
| ケテルワン Ketel One, The Netherlands, 40% | ¥2,900 |
| グレイ グース Grey Goose, France, 40% | ¥3,000 |

ラム セレクション

RUM SELECTION

| | |
|---|--------|
| | GLASS |
| ハバナクラブ 3年 Havana Club, Aged 3years | ¥2,500 |
| ハバナクラブ 7年 Havana Club, Aged 7years | ¥2,700 |
| バカルディ スペリオール Bacardi Superior | ¥2,500 |
| バカルディ オロ Bacardi Oro | ¥2,700 |
| バカルディ エイト Bacardi Eight | ¥3,000 |
| ロン サカパ センテナリオ Ron Zacapa Centenario | ¥3,000 |

テキーラ ブランコ

TEQUILA BLANCO

| | |
|--|--------|
| | GLASS |
| オルメカ テキーラ ブランコ Olmecca Tequila Blanco, 35% | ¥2,900 |
| ドン フリオ ブランコ Don Julio Blanco, 38% | ¥3,200 |
| パトロン シルバー Patorón Silver, 40% | ¥3,300 |

テキーラ レポサド

TEQUILA REPOSADO

| | |
|--|--------|
| | GLASS |
| オルメカ テキーラ レポサド Olmecca Tequila Reposado, 35% | ¥3,000 |
| ドン フリオ レポサド Don Julio Reposado, 38% | ¥3,400 |
| パトロン レポサド Patorón Reposado, 40% | ¥3,600 |

テキーラ アネホ

TEQUILA AÑEJO

| | |
|---|--------|
| | GLASS |
| ドン フリオ 1942 Don Julio 1942, 38% | ¥4,500 |
| コモス アネホ クリスタリーノ Komos Añejo Cristalino, 40% | ¥5,500 |

コニヤック セレクション COGNAC SELECTION

| | |
|--|-----------------|
| マーテル V.S.O.P Martell V.S.O.P | GLASS ¥3,100 |
| マーテル コルドン ブルー Martell Cordon Bleu | ¥3,500 |
| マーテル X.O Martell X.O | ¥5,600 |
| ヘネシー V.S.O.P Hennessy V.S.O.P | ¥3,100 |
| ヘネシー X.O. Hennessy X.O. | ¥5,400 |
| レミー マルタン V.S.O.P Remy Martin V.S.O.P | ¥3,100 |
| レミー マルタン X.O エクセレンス Remy Martin X.O. Excellence | ¥5,400 |

マール セレクション MARC SELECTION

| | |
|---|-----------------|
| ヴィユー マール ド ブルゴーニュ ア ラ マスコット、ルイ ジャド VieuxMarc de Bourgogne A La Mascotte, Louis Jadot | GLASS ¥2,900 |
|---|-----------------|

グラッパ セレクション GRAPPA SELECTION

| | |
|---|-----------------|
| グラッパ ディ サッシカイア テヌータ サン グィード Grappa di Sassiscaia, Tenuta San Guido | GLASS ¥2,800 |
|---|-----------------|

シェリー セレクション SHERRY SELECTION

| | |
|-------------------|-----------------|
| ティオペペ Tio pepe | GLASS ¥2,200 |
|-------------------|-----------------|

ポート セレクション

PORT SELECTION

| | | |
|----------------------------|--------|--|
| | GLASS | |
| サンデマン ルビーポート | ¥3,000 | |
| Sandeman Ruby Port | | |
| サンデマン ホワイトポート | ¥3,000 | |
| Sandeman White Port | | |

日本酒

JAPANESE SAKE

| | | |
|-------------------------------------|--------|---------|
| | GLASS | BOTTLE |
| | (90ml) | |
| 獺祭 未来へ 農家と共に | | ¥34,800 |
| DASSAI Future – with Farmers | | |
| 獺祭 磨き二割三分 | ¥2,500 | ¥17,600 |
| DASSAI 23 | | |

梅酒

JAPANESE PLUM WINE

| | | |
|-----------------------------------|--------|--|
| | GLASS | |
| 梅酒エクセレント | ¥2,100 | |
| Umeshu Excellent | | |
| 山崎蒸留所貯蔵 焙煎樽熟成梅酒 | ¥2,800 | |
| Yamazaki Umeshu Roast Cask | | |

ビール

DRAFT BEER

アサヒスーパードライ ¥2,000
Asahi Super Dry

サッポロ 白穂乃香 ¥2,300
Sapporo Shirohonoka

ジャパニーズボトルビール

JAPANESE BOTTLED BEER

ファーイースト 東京ホワイト ¥2,300
Far Yeast Tokyo White

馨和ルーージュ ¥2,300
Kagua Rouge

常陸野ネスト エスプレッソスタウト ¥2,300
Hitachino Espresso Stout

アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール) ¥1,700
Asahi Dry Zero (Non-alcohol)

COFFEE & TEA

コーヒー

COFFEE

アメリカーノ
Americano ¥2,100

カフェインレスコーヒー
Decaffeinated Coffee ¥2,300

エスプレッソ
Espresso ¥2,100

ダブルエスプレッソ
Double Espresso ¥2,300

カフェラテ
Caffè Latte ¥2,300

カプチーノ
Cappuccino ¥2,300

カフェオレ
Café au Lait ¥2,300

コンラッド東京 ティーセレクション CONRAD TOKYO TEA SELECTION

コンラッド東京 オリジナルティー ¥2,100

Conrad Tokyo Original Tea

コンラッド東京オリジナルのブレンドティー。和をイメージした梅や洋のイメージであるベルガモットの印象的な香りが特徴です。

ロイヤルミルクティー ¥2,300

Royal Milk Tea

アイリッシュウイスキークリーム of 茶葉を使用しており、濃厚で芳醇な香りと味わいをお楽しみください。

ミックスフレッシュ ハーブティー ¥2,300

Fresh Aromatic Herb Tea

複数のフレッシュハーブをミックスした爽やかな香りが特徴です。蜂蜜とあわせてお楽しみください。

紅茶

BLACK TEA

ダージリンスプリングタイム ¥2,100

Darjeeling Springtime

ダージリンサマー

Darjeeling Summer

クラシックイングリッシュティー

Classic English Tea

ゴールドデンアッサム

Golden Assam

スプレンドットアールグレイ

Splendid Earl Grey

マンゴードリーム

Mango Dream

アイリッシュウイスキークリーム

Irish Whiskey Cream

マサラチャイ

Masara Chai

緑茶

GREEN TEA

ジャスミンパール ¥2,100
Jasmine Pearls

緑茶

Japanese Green Tea

ほうじ茶

Houjicha (Roasted Green Tea)

ハーブティー

HERBAL TEA

ペパーミント ¥2,300
Peppermint

カモミール
Chamomile

ローズヒップディライト
Rosehip Delight

ウェルネスティー

WELLNESS TEA

チルアウトウィズハーブ (フィールリラックス) ¥2,300
Chill Out with Herbs (Feel Relaxed)

ハーブ&ジンジャー
Herb & Ginger

ルイボスティー

ROOIBOS TEA

ルイボス ¥2,300
Rooibos

ルイボスレモン
Rooibos Lemon

フルーツ&フレーバーティー

FRUIT AND FLAVORED TEA

ソフトピーチ ¥2,300
Soft Peach

バイタルグレープフルーツ
Vital Grapefruit

レッドフルーツ
Red Fruit

ソフトドリンク

SOFT DRINKS

コカコーラ ¥1,200
Coca Cola

コカコーラ ゼロ
Coca Cola Zero

ジンジャーエール
Ginger Ale

ウィルキンソン ジンジャーエール
Wilkinson Ginger Ale

ジュース

JUICE

アップル ¥1,200
Apple

クランベリー
Cranberry

グレープ
Grape

グレープフルーツ
Grapefruit

オレンジ
Orange

パッションフルーツ
Passion Fruit

トマト
Tomato

フレッシュジュース

FRESH JUICE

フレッシュオレンジジュース ¥2,800
Fresh Orange Juice

FOOD

ライトバイツ

LIGHT BITES

※11時30分～22時までご注文いただけます。

Available from 11:30~22:00.

和風コブサラダ ¥4,800
Japanese Cobb Salad

シーザーサラダ 🐼 ¥4,500
Caesar Salad

チーズの盛り合わせ ¥5,000
Assorted Cheese Platter

ファラフェル クロケット ベジタブルナゲット 🌿 ¥3,600
Falafel Croquettes and Vegetable Nuggets

フレンチフライ 🌿 ¥1,600
French Fries

クリスピーオニオンリング ¥1,600
Crispy Onion Ring

コンラッドビーフバーガー 🐼 ¥5,800
Conrad Beef Burger

ビーフパテ、マッシュポテト、チェリーウッド スモークベーコン
チェダーチーズ、バーベキューソース、トマト、レタス、レッドオニオン
Minced Beef, Mashed Potatoes, Cherrywood Smoked Bacon,
Cheddar Cheese, BBQ Sauce, Tomatoes, Lettuce,
Red Onion

クラシッククラブサンドウィッチ 🐼 ¥4,600
Classic Club Sandwich

グリルチキン、卵、チェリーウッド スモークベーコン、トマト、レタス、
マスタードマヨネーズ
Grilled Chicken, Egg, Cherrywood Smoked Bacon, Tomatoes,
Lettuce, Mustard Mayonnaise

和牛カツサンドウィッチ ¥7,000
Wagyu Beef Cutlet Sandwich

和牛カツ、キャベツ、からしバター、ソース
Wagyu Beef Cutlet, Cabbage,
Japanese Mustard Butter, Sauce

ヴィーガンバーガー 🌿 ¥4,200
Vegan Burger

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
Vegan Patty, Vegan Mayonnaise, Homemade BBQ Sauce,
Tomatoes, Lettuce

スナック

SNACKS

※17時～22時までご注文いただけます。 Available from 17:00～22:00.

| | |
|---|--------|
| 辛子蓮根のサモサ  | ¥1,500 |
| Japanese Mustard Lotus Root Samosa | |
| 骨付きラムチョップ (1本) ブルギニョンソース | ¥2,000 |
| Lamb Chop (1 piece) Bourguignon Sauce | |
| スペイン風 シュリンプアヒージョ | ¥1,800 |
| Spanish Garlic Shrimp Ajillo | |
| シャルキュトリー  | ¥2,800 |
| Charcuterie | |
| ゴルゴンゾーラマッシュポテト | ¥1,500 |
| Gorgonzola Mashed Potato | |
| シトラスオリーブ  | ¥1,000 |
| Citrus Olive | |
| ヴィーガンナチョス  | ¥1,500 |
| Vegan Nachos | |

オイスターメニュー

OYSTER MENU

※17時～22時までご注文いただけます。 Available from 17:00～22:00.

※お料理の提供に30分ほどかかります。 Please allow 30 minutes for serving time.

※アレルギー対応やカスタマイズはできかねます。

Allergy accommodations and customization are not available.

| | |
|---|--------|
| 蠣のポーチと雑穀米のサラダ | ¥4,000 |
| Poached Oysters and Cereal Rice Salad | |
| 国産生牡蠣 (3個) | ¥4,200 |
| Japanese Raw Oysters (3 pieces) | |
| オイスターグラタン | ¥4,200 |
| Oyster Gratin | |
| 牡蠣と秋茄子のグリル | ¥4,500 |
| Grilled Oysters and Autumn Eggplant | |
| 牡蠣と東京野菜のミニラーメン | ¥4,800 |
| Mini Ramen Noodles with Oysters and Tokyo Vegetables | |
| ビーフタルタルと牡蠣のポーチ | ¥7,800 |
| Beef Tartar and Poached Oysters | |

デザート

DESSERT

※11時30分～22時までご注文いただけます。

Available from 11:30~22:00.

ピスタチオとラズベリーのムース ¥2,500
Pistachio and Raspberry Mousse

ティラミスベア ¥2,500
Tiramisu Bear

長野県産クイーンルージュのタルト ¥3,200
Nagano Prefecture Queen Rouge Grape Tart

季節のフルーツ盛り合わせ 🌿 ¥4,000
Seasonal Fruit Platter

2種のモンブランプレート ¥5,000
Japanese & European Chestnut Mont Blanc Plate

※平日の13時30分～ご注文いただけます。数量限定です。

※Weekday only. Available from 13:30~. Limited quantities available.



YES. SHE KNOWS チョコレート盛り合わせ Assorted Chocolate by YES. SHE KNOWS

お酒を嗜む大人のためのショコラ。

通常のボンボンショコラよりもチョコレート層を極限まで薄くし、中に八重山諸島の新月の海水塩をはじめ日本各地より選び抜いた様々な素材を組み合わせ、層にすることで、一口食べるごとに混ざり合い、口の中で味わいの変化を楽しむことができます。

Chocolates for alcohol lovers.

The layers of chocolate are made extremely thin compared with normal bonbon chocolates, and are layered with a combination of various ingredients selected from all over Japan, including salt from the new moon days of the Yaeyama Island; each bite is mixed with a variety of flavor.

チョコレート盛り合わせ

¥4,800

※下記からお好きな2種類をお選びください。

※Please choose two kinds of chocolates from the following menus.

• Gekka

八重山諸島の新月の日に採取した海水で作られた塩。結晶が大きく旨味強い塩をプラリネとフィアンティーヌで合わせて。

Salt made from seawater collected on the day of the new moon in the Yaeyama Islands. The salt with large crystals and strong flavor is combined with praline and fiantine.

• Mature

円熟した数種類の独特の旨味を感じる芳醇な味わい。100年前の製造方法で作られる味噌や味噌のたまりをチョコレートにブレンド。

A mellow taste with the unique flavor of several kinds of matured miso and miso tamari, made by a century-old production method, blended into the chocolate.

• Venus

ラテン語のウェヌスはヴィーナス＝聖花の薔薇を表す。よい香りのする魅惑の花ダマスクスローズに同じバラ科のフランボワーズを合わせることでポッチチェリのヴィーナスの誕生のような初々しさを表現。

By combining the enchanting and fragrant Damascus rose with raspberry, which is also a member of the rose family, which expresses a sense of virginity like the birth of Boccielli's Venus.

• Pecan Nuts

スコッチに合う大人のためのナッツ。ペカンナッツを丁寧にローストし、キャラメリゼしたナッツにシナモンシュガーや塩をアクセントにしたカカオをコーディング。

Roasted and caramelized pecan nuts are cacao-coded with cinnamon sugar and salt accents.

チョコレートにはお酒は入っておりません。

No alcohol is used in the chocolates.