

à la carte

Starters 前菜

Tomato Caprese (Mozzarella Bocconcini Cheese, Parmesan Crisp, Balsamic Reduction) カプレーゼ (ボッコンチーニモッツアレラチーズ、パルメザンクリスピー、 バルサミコ添え)	¥3,500
Caesar Salad (Romaine Lettuce, Cucumber, Crispy Pancetta, Soft Poached Egg, Caesar Dressing, Parmesan Crisp) シーザーサラダ (ロメインレタス、キュウリ、クリスピーパンチェッタ、ポーチドエッグ、 シーザードレッシング、パルメザンクリスピー)	¥3,500
Cobb Salad (Leaf Salad, Chicken, Avocado, Tomato, Gorgonzola Cheese, Boiled Egg, Bacon) コブサラダ (リーフサラダ、チキン、アボカド、トマト、ゴルゴンゾーラチーズ、 ポイルドエッグ、ベーコン)	¥3,500
ASC Smoked Salmon Carpaccio with Parmesan Crisp (Red Radish, Red Onion, Caper Berries, Goat Cheese, Dill, Lemon Zest) ASC スモークサーモンのカルパッチョ パルメザンクリスピー添え (レッドラディッシュ、レッドオニオン、ケッパーベリー、ゴートチーズ、 ディル、レモンゼスト)	¥3,900
Charcuterie Plate (Salami, Pâté de Campagne, Pork Rillettes, Red Chili Chorizo Sausages, Prosciutto Ham, Parmesan Crisp) シャルキトリプレート (サラミ、パテドカンパーニュ、ポークリエット、チョリソー、 生ハム、パルメザンクリスピー)	¥4,000

The prices are subject to consumption tax and 15% service charge.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.

Menus are subject to change without notice due to seasonality and availability of produce.

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。

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。ご了承下さい。

Beverage List

Natural Mineral Water (Still) ミネラルウォーター

Acqua Panna	アクアパンナ	500ml	¥1,050	750ml	¥1,500
-------------	--------	-------	--------	-------	--------

Natural Mineral Water (Sparkling) スパークリングウォーター

Perrier	ペリエ	330ml	¥1,050		
San Pellegrino	サンペレグリーノ	500ml	¥1,050	750ml	¥1,500

Coffee コーヒー

Coffee	コーヒー	¥1,150
Café au lait	カフェオレ	¥1,200
Café latte	カフェラテ	¥1,200
Cappuccino	カプチーノ	¥1,200
Espresso	エスプレッソ	¥1,150
Double Espresso	ダブルエスプレッソ	¥1,250
Macchiato	マキアート	¥1,200
Decaffeinated Coffee	デカフェネイテッドコーヒー	¥1,150
Hot Milk	ホットミルク	¥900
Hot Chocolate	ホットチョコレート	¥1,250
Iced Coffee	アイスコーヒー	¥1,150
Iced Café au lait	アイスカフェオレ	¥1,200
Iced Café Latte	アイスカフェラテ	¥1,200
Iced Milk	アイスミルク	¥900

Tea ティー

Iced Tea	アイスティー	¥1,200
English Breakfast	イングリッシュブレックファースト	¥1,200
Assam	アッサム	¥1,200
Darjeeling Summer	ダージリン サマー	¥1,200
Earl Grey	アールグレイ	¥1,200
Decaffeinated Ceylon	デカフェネイテッド セイロン	¥1,200
Green Tea	グリーンティー	¥1,200
Oolong Tea	ウーロン茶	¥900

Herbel Tea ハーブティー

Camomile	カモミール	¥1,200
Peppermint	ペパーミント	¥1,200

The prices are subject to consumption tax and 15% 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

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。

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。ご了承下さい。

à la carte

<u>Desserts デザート</u>		
Crème Brûlée	クレームブリュレ	¥1,200
Green Tea Roll Cake	抹茶ロールケーキ	¥1,200
Chocolate Cake	チョコレートケーキ	¥1,500
Soy Milk Tiramisu	豆乳ティラミス	¥1,200
Ice Cream Vanilla, Chocolate, Matcha, Raspberry or Yuzu Sorbet	アイスクリーム バニラ、チョコレート、抹茶、 ラズベリーまたは柚子シャーベット	¥600

For Younger Guests お子様メニュー

Cheese Burger	チーズバーガー	¥3,000
Bolognese Pasta	ボローネーゼパスタ	¥2,500
Curry Rice	カレーライス	¥2,500

The prices are subject to consumption tax and 15% 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
表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。
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。ご了承下さい。

à la carte

<u>Starters 前菜</u>	
Assorted Cheese Platter <i>(Brie, Roquefort, Mimolette, Dried Figs, Raisin and Toasted bread)</i> チーズの盛り合わせ (ブリー、ロックフォール、ミモレット、ドライ無花果、 レーズン、トーストブレッド)	¥3,000
Falafel Croquettes and Vegetable Nuggets <i>(Harissa Tomato Salsa, Guacamole, Sour Cream)</i> 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、サワークリーム)	¥2,800
BBQ Chicken <i>(Harissa Tomato Salsa, Guacamole, BBQ Sauce)</i> バーベキューチキン (ハリッサトマトサルサ、ワカモレ、バーベキューソース)	¥2,800

Soup スープ

Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	¥2,000
Vegan Minestrone with Grissini ヴィーガンミネストローネ グリッシーニ添え	¥1,800
New Orleans Clam Chowder with Grissini ニューオーリーズクラムチャウダー グリッシーニ添え	¥2,000

The prices are subject to consumption tax and 15% 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
表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。
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。ご了承下さい。

à la carte

Sandwiches and Burgers 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をお付けいたします。□

BLT Sandwich ¥3,300

(Cherrywood Smoked Bacon, Avocado, Lettuce, Tomato)☑

BLT サンドウィッチ

(チェリーウッド スモークベーコン、アボカド、レタス、トマト)

Classic Club Sandwich ¥3,500

(Grilled Chicken, Egg, Cherrywood Smoked Bacon, Tomato, Lettuce,

Mustard Mayonnaise)

クラシッククラブサンドウィッチ

(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)

Beef Steak Sandwich ¥4,500

(Beef Escalope, BBQ Sauce, Spinach, Brie)

ビーフステーキサンドウィッチ

(エスカロップビーフ、バーベキューソース、ほうれん草、ブリーチーズ)

Conrad Beef Burger ¥4,000

(Minced Beef, Mashed Potatoes, Cherrywood Smoked Bacon, BBQ Sauce,

Tomatoes, Lettuce)☑

コンラッドビーフバーガー

(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、バーベキューソース、トマト、レタス)

Lobster Salmon Burger ¥4,000

(Avocado, Lettuce, Onion, Citron Pepper-flavoured Aioli)☑

ロブスターサーモンバーガー

(アボカド、レタス、オニオン、柚子胡椒アイオリ)☑

Vegan Wrap ¥3,000

(Avocado, Grilled Vegetables, Red Bean Paste, Sour Cream, Harissa Tomato Salsa)

ヴィーガンラップ

(アボカド、グリル野菜、レッドビーンズペースト、サワークリーム、ハリッサトマトサルサ)

The prices are subject to consumption tax and 15% 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

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。

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。ご了承下さい。

à la carte

Gluten-free, Vegetarian and Vegan グルテンフリー / ベジタリアン / ヴィーガン

Side Dishes:

サイドディッシュ

Asparagus ¥1,200 アスパラガス

Spinach ¥900 ほうれん草

French Fries ¥900 フレンチフライ

Green Salad ¥800 グリーンサラダ

Almond Milk Panna Cotta ¥1,200 アーモンドミルクパナコッタ

Soy Milk Tiramisu ¥1,200 豆乳ティラミス

Seasonal Fruit Platter ¥3,000 季節のフルーツ盛り合わせ

Vegetarian and Vegan ベジタリアン / ヴィーガン

Beer Battered Cauliflower ¥2,200

(Guacamole, BBQ Hummus, Vegan Mayonnaise)

ビアバターカリフラワー

(ワカモレ、バーベキューフムス、ヴィーガンマヨネーズ)

Vegan Wrap ¥3,000

(Avocado, Grilled Vegetable, Red Bean Paste, Sour Cream, Harissa Tomato Salsa)

ヴィーガンラップ

(アボカド、グリル野菜、レッドビーンズペースト、サワークリーム、ハリッサトマトサルサ)

The prices are subject to consumption tax and 15% 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

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。

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。ご了承下さい。

à la carte

Gluten-free, Vegetarian and Vegan グルテンフリー / ベジタリアン / ヴィーガン

Caesar Salad <i>(Romaine Lettuce, Cucumber, Vegan Caesar Dressing)</i> シーザーサラダ (ロメインレタス、キュウリ、ヴィーガンシーザードレッシング)	¥2,900
Cobb Salad <i>(Leaf Salad, Avocado, Tomato, Tofu, Cucumber, Green Beans)</i> コブサラダ (リーフサラダ、アボカド、トマト、豆腐、キュウリ、インゲン)	¥2,900
Nori Wraps with Asian Paleo Salad <i>(Korean Lettuce, Red Cabbage, Carrot, Avocado, Bean Chili Sauce, Vegan Mayonnaise)</i> 海苔巻き アジアンパレオサラダ (サンチュ、赤キャベツ、人参、アボカド、豆板醤、ヴィーガンマヨネーズ)	¥2,600
Curry Quinoa and Cauliflower Rice キノアとカリフラワーライスカレー	¥2,600
Falafel Croquettes and Vegetable Nuggets <i>(Harissa Tomato Salsa, Guacamole, Sour Cream)</i> 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、サワークリーム)	¥2,800
Vegan Minestrone <i>(Garlic, Tahini Yogurt, Parsley Salad Flavoured with Sumac)</i> ヴィーガンミネストローネ (ガーリックとタヒニのヨーグルト、スーマック風味のパセリサラダ)	¥1,800
Vegan Burger <i>(Vegan Pâté, Vegan Mayo, Homemade BBQ Sauce, Tomatoes, Lettuce)</i> 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)	¥3,800
Vegan Tomato Pasta <i>(Fresh Tomatoes, Basil, Olives)</i> ヴィーガントマトパスタ (フレッシュトマト、バジル、オリーブ)	¥2,600

The prices are subject to consumption tax and 15% 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

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。

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。ご了承下さい。

à la carte

Pasta パスタ

Tomato Pasta <i>(Crabmeat, Fresh Tomatoes, Basil, Mozzarella)</i> トマトパスタ (カニ、フレッシュトマト、バジル、モッツァレラ)	¥2,800
Carbonara Pasta <i>(Pancetta, Parmesan, Poached Egg)</i> カルボナーラパスタ (パンチェッタ、パルメザンチーズ、温泉卵)	¥2,800
Bolognese Penne Pasta <i>(Domestic Japanese Beef Sauce, Seasonal Vegetables)</i> ボロネーゼペンネパスタ (国産牛のミートソース、季節の野菜)	¥3,000

The prices are subject to consumption tax and 15% 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

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。

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。ご了承下さい。

à la carte

Grilled Seafood シーフードグリル

Grilled Seafood Combo ¥5,000

(Lobster, Scallops, Seasonal Fish, Squid, Seasonal Vegetables, 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、いか、季節の野菜、マッシュポテト、レモン)

Catch of the Day ¥4,000

(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)

Your choice of sauce from the following : お好みのソースをお選びください。

Yuzu Butter Sauce	柚子バターソース
Balsamic Vinaigrette	バルサミコヴィネグレット
Herb Sauce	ハーブソース

à la carte

Grilled Meats ミートグリル

US Black Angus Sirloin 300g ¥7,500

(Seasonal Vegetables, Mashed Potatoes)
US ブラックアングスビーフサーロイン
(季節の野菜、マッシュポテト)

Wagyu Beef Tenderloin A5 120g ¥18,000

(Seasonal Vegetables, Mashed Potatoes)
和牛 A5 牛ヒレ肉
(季節の野菜、マッシュポテト)

Australian Rack of Lamb ¥4,800

(Seasonal Vegetables, Mashed Potatoes)
オーストラリア産ラムラック
(季節の野菜、マッシュポテト)

Grilled Chicken Breast ¥3,900

(Seasonal Vegetables, Mashed Potatoes)
グリルチキン
(季節の野菜、マッシュポテト)

Pork Tomahawk ¥4,200

(Seasonal Vegetables, Mashed Potatoes)
US ポークトマホーク
(季節の野菜、マッシュポテト)

Beef Topping

Foie Gras	フォアグラ	¥1,300
Lobster Tail	ロブスターテール	¥1,800

Side Dishes

Crispy Onion Rings	クリスピーオニオンリング	¥1,200
French Fries	フレンチフライ	¥900
Green Salad	グリーンサラダ	¥800

Your choice of sauce from the following : お好みのソースをお選びください。

Béarnaise Sauce	ペアルネーズ
Truffle Sauce	トリュフソース
Ginger Sauce	ジンジャーソース
Herb Sauce	ハーブソース

The prices are subject to consumption tax and 15% 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

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。

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。ご了承下さい。

The prices are subject to consumption tax and 15% 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

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。

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。ご了承下さい。