

# connoisseur

IN-ROOM DINING



CONRAD  
TOKYO

NEVER JUST STAY. 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つ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 cuisine to award-winning, avant-garde Chinese dishes or classic comfort food from our master chefs, the whole world is on a plate at your fingertips.

## 目次 CONTENTS

---

ご朝食	2	Breakfast
ランチ & ディナー	10	Lunch and Dinner
お子様メニュー	17	Children's Menu
テイスト・オブ・ジャパン	18	A Taste of Japan
テイスト・オブ・アジア (中国料理)	22	A Taste of Asia (China)
ナイトスナック	24	Late-night Snacks
グルテンフリー / ベジタリアン / ヴィーガン	28	Gluten-free, Vegetarian and Vegan
シャンパーニュ & ワイン	30	Champagne and Wine
お飲み物	32	Drinks
レストラン情報	34	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。メニューの表示料金は日本円で、別途消費税およびサービス料 15% を頂戴します。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。国産のお米を使用しております。画像はイメージです。

Please call Conrad Service to place an order. All prices are in Japanese yen, and subject to consumption tax and a 15% service charge. Menu items and prices are subject to change without notice. Dishes on the in-room dining menu use rice of Japanese origin. Images are samples only.

---

ご朝食  
**BREAKFAST**

6:30-11:00



ブレイクファスト・Breakfast

コンチネンタルブレイクファスト ..... 3,500

ご注文は24時間承ります。

季節のフルーツプレート

ベーカリーバスケット または トースト (ホワイト、全粒粉)

お好みのジュース  
 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、トマト

お好みのヨーグルト  
 プレーン、ギリークスタイル、無脂肪、ミックスベリー

お好みのホットドリンク  
 コーヒー各種、紅茶各種、ホットチョコレート

ヘルシーブレイクファスト ..... 3,800

ご注文は24時間承ります。

季節のフルーツプレート

プレーンオムレツ または ホワイトオムレツ 野菜添え

ベーカリーバスケット または トースト (ホワイト、全粒粉)

お好みのジュース  
 マルチビタミン、スムージー、フレッシュオレンジ、  
 グレープフルーツ、キャロット

お好みのヨーグルト  
 プレーン、ギリークスタイル、無脂肪、ミックスベリー

お好みのホットドリンク  
 コーヒー各種、紅茶各種、ホットチョコレート

*Continental breakfast* ..... 3,500

Available 24 hours a day

Seasonal Fruit Platter

Bakery Basket or Toast (White or Whole Wheat)

Juice  
 Orange, Grapefruit, Pineapple, Apple, Carrot or Tomato

Yogurt  
 Plain, Greek, Non-fat or Mixed Berry

Hot Beverage  
 Brewed Coffee, Tea or Hot Chocolate

*Healthy breakfast* ..... 3,800

Available 24 hours a day

Seasonal Fruit Platter

Plain or Egg White Omelet with Vegetables

Bakery Basket or Toast (White or Whole Wheat)

Juice  
 Multi-vitamin, Smoothie, Freshly Squeezed Orange,  
 Grapefruit or Carrot

Yogurt  
 Plain, Greek, Non-fat or Mixed Berry

Hot Breakfast Beverage  
 Brewed Coffee, Tea or Hot Chocolate





北海道バターミルクパンケーキ • Hokkaido Buttermilk Pancakes



季節のフルーツ盛り合わせ • Assorted Seasonal Fruit Platter

ご朝食

コンラッドブレックファスト ..... 4,500

6:30 am – 11:00 am

季節のフルーツプレート

ベーカリーバスケット または トースト (ホワイト、全粒粉)

お好みの卵料理  
スクランブルエッグ、ポーチドエッグ、目玉焼き、オムレツ、ゆで卵  
ベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、トマト、ハッシュブラウンとともに

お好みのジュース  
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、トマト、マルチビタミン

お好みのヨーグルト  
プレーン、ギリークスタイル、無脂肪、ミックスベリー

コールドカット  
ハム各種、スモークサーモン、チーズ各種

お好みのホットドリンク  
コーヒー各種、紅茶各種、ホットチョコレート

和朝食 \* ..... 4,800

6:30 am – 11:00 am

旬の焼き魚  
厚焼き玉子  
和牛時雨煮、イクラ、お浸し、もずく  
魚の南蛮漬  
湯葉ぬか漬、浅利佃煮、  
冬菇椎茸、梅干、明太子  
野菜饅頭海老あんかけ  
味噌汁  
お新香  
ご飯 または お粥  
季節のフルーツプレート  
緑茶

お好みのジュース  
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、トマト、マルチビタミン

\* 和朝食の内容は季節によって変更になることがあります。

Breakfast

*Conrad breakfast* ..... 4,500

Available from 6:30 am – 11:00 am

Seasonal Fruit Platter

Bakery Basket or Toast (White or Whole Wheat)

Two Eggs any style  
Scrambled, Poached, Fried, Omelet or Boiled, accompanied  
by Bacon, Sausages, Mushrooms, Tomato and Hash Browns

Juice  
Orange, Grapefruit, Pineapple, Apple,  
Carrot, Tomato or Multi-vitamin

Yogurt  
Plain, Greek, Non-fat or Mixed Berry

Artisanal Platter  
Cold Cuts, Smoked Salmon and Selection of Cheeses

Hot Beverage  
Brewed Coffee, Tea or Hot Chocolate

*Japanese breakfast* \* ..... 4,800

Available from 6:30 am – 11:00 am

Grilled Market Fish  
Japanese Omelet  
Stewed Wagyu Beef, Salmon Roe, Boiled Spinach with Dashi, Seaweed,  
Marinated Fried Fish  
Rice-branpickled Tofu Skin, Stewed Clam  
Shiitake Mushroom, Salted Plum and Seasoned Cod Roe  
Vegetable Dumplings with Shrimp Sauce  
Miso Soup  
Pickled Vegetables  
Steamed Rice or Rice Porridge  
Seasonal Fruit Platter  
Green Tea

Juice  
Orange, Grapefruit, Pineapple, Apple,  
Carrot, Tomato or Multi-vitamin

\* Japanese Breakfast Menu includes seasonal ingredients.





ミックスベリー • Mixed Berries



ロブスターオムレツ • Lobster Omelet



エッグベネディクト ハム または スモークサーモン • Eggs Benedict with Ham or Smoked Salmon

## ご朝食

### シェフズ ブレックファスト フェイバリッツ

卵料理をお好みの調理法で  
ベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、トマト、  
ハッシュブラウンとともに ..... 2,500

ロブスターオムレツ  
マッシュルーム、浅葱、トマト、ハッシュブラウン ..... 3,000

エッグベネディクト ハム または スモークサーモン  
マッシュルーム、トマト、ハッシュブラウン ..... 2,500

ヴィーガンパンケーキ キャラメルナッツ&バナナ  
豆乳クリームとメープルシロップ添え ..... 2,500

ベルギーワッフル  
シャンティクリーム、メープルシロップ ..... 2,500

ブリオッシュフレンチトースト  
シャンティクリーム、メープルシロップ ..... 2,500

北海道バターミルクパンケーキ  
シャンティクリーム、メープルシロップ ..... 2,500

お好みのソースをお選びください。

- キャラメルバナナ
- シトラスマンゴー
- シナモンアップルコンポート

### フルーツ

ミックスベリー ..... 2,200

季節のフルーツ盛り合わせ ..... 3,000

### ジュース

1,500

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	トマト
マルチビタミン	

### スムージー

ストロベリー、バニラアイス、チアシード、ヨーグルト ..... 1,800

バナナ、ジンジャー、蜂蜜、ココナッツミルク ..... 1,500

## Breakfast

### Chef's breakfast favorites

Two Eggs any style with Bacon, Sausages, Mushrooms,  
Tomato and Hash Browns ..... 2,500

Lobster Omelet  
with Mushrooms, Chives, Tomato and Hash Browns ..... 3,000

Eggs Benedict with Ham or Smoked Salmon,  
Mushrooms, Tomato and Hash Browns ..... 2,500

Vegan Pancakes with Caramelized Nuts, Banana, Soy Cream  
and Maple Syrup ..... 2,500

Belgian Waffles  
with Chantilly Cream and Maple Syrup ..... 2,500

Brioche French Toast  
with Chantilly Cream and Maple Syrup ..... 2,500

Hokkaido Buttermilk Pancakes  
with Chantilly Cream and Maple Syrup ..... 2,500

Your choice of sauce from the following:

- Caramelized Banana
- Citrus Mango
- Cinnamon Apple Compote

### Fruit

Mixed Berries ..... 2,200

Assorted Seasonal Fruit Platter ..... 3,000

### Juice

1,500

Orange	Grapefruit
Pineapple	Apple
Carrot	Tomato
Multi-vitamin	

### Smoothies

Strawberry, Vanilla Ice Cream, Chia Seed, Yogurt ..... 1,800

Banana, Ginger, Honey, Coconut Milk ..... 1,500





ヴィーガンパンケーキ キャラメルナッツ & バナナ 豆乳クリームとメープルシロップ添え • Vegan Pancakes with Caramelized Nuts, Banana, Soy Cream and Maple Syrup



ブレイクファスト • Breakfast

ご朝食

シリアル

お好みのシリアル ..... 950  
 コーンフレーク、ブランフレーク、チョコレートクリスピー、ドライミューズリー

お好みのミルクをお選びください。  
 牛乳、低脂肪乳、無脂肪乳、豆乳

パーチャーマューズリー または オートミール ..... 1,400

ヨーグルト ..... 1,200  
 プレーン、ギリクスタイル、無脂肪、ミックスベリー

ベーカリー

1個 ..... 600  
 クロワッサン、デニッシュ、マフィン、イングリッシュ、バゲット、  
 プリオッシュ、ホワイトトースト、全粒粉トースト、ライ麦トースト

Breakfast

Cereals

Cereals ..... 950  
 Corn Flakes, Bran Flakes, Chocolate Krispies or Dry Muesli  
 with Whole Milk, Low-fat Milk, Non-fat Milk or Soy Milk

Bircher Muesli or Oatmeal ..... 1,400

Yogurt ..... 1,200  
 Plain, Greek, Non-fat or Mixed Berry

From the bakery

Each ..... 600  
 Croissants, Danish Pastries, Muffins, English Muffins, Baguette,  
 Brioche or Toast (White, Whole Wheat or Rye)



ランチ & ディナー

# LUNCH AND DINNER

Available 11:30 – 23:00



グリルチキン • Grilled Chicken Breast

## 前菜

カプレーゼ .....	3,500
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	
シーザーサラダ .....	3,500
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	
コブサラダ .....	3,500
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	
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 .....	3,900
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	
シャルキュトリープレート .....	4,000
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	
チーズの盛り合わせ .....	3,000
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、パルメザンクリスピー	
ファラフェルクロケット ベジタブルナゲット .....	2,800
ハリッサトマトサルサ、ワカモレ、サワークリーム	
バーベキューチキン .....	2,800
ハリッサトマトサルサ、ワカモレ、バーベキューソース	

## スープ

オニオングラタンスープ .....	2,000
ヴィーガンミネストローネ グリッシーニ添え .....	1,800
ニューオーリンズクラムチャウダー グリッシーニ添え .....	2,000

## Starters

Tomato Caprese .....	3,500
Mozzarella Bocconcini Cheese, Parmesan Crisp, Balsamic Reduction	
Caesar Salad .....	3,500
Romaine Lettuce, Cucumber, Crispy Pancetta, Soft Poached Egg, Caesar Dressing, Parmesan Crisp	
Cobb Salad .....	3,500
Leaf Salad, Chicken, Avocado, Tomato, Gorgonzola Cheese, Boiled Egg, Bacon	
ASC Smoked Salmon Carpaccio with Parmesan Crisp .....	3,900
Red Radish, Red Onion, Caper Berries, Goat Cheese, Dill, Lemon Zest	
Charcuterie Plate .....	4,000
Salami, Pâté de Campagne, Pork Rillettes, Red Chili Chorizo Sausages, Prosciutto Ham, Parmesan Crisp	
Assorted Cheese Platter .....	3,000
Brie, Roquefort, Mimolette, Dried Figs, Raisins and Parmesan Crisp	
Falafel Croquettes and Vegetable Nuggets .....	2,800
Harissa Tomato Salsa, Guacamole, Sour Cream	
BBQ Chicken .....	2,800
Harissa Tomato Salsa, Guacamole, BBQ Sauce	

## Soup

Onion Gratin Soup .....	2,000
Vegan Minestrone with Grissini .....	1,800
New Orleans Clam Chowder with Grissini .....	2,000





BLT サンドウィッチ • BLT Sandwich



ロブスターサーモンバーガー • Lobster Salmon Burger

ランチ & ディナー

サンドウィッチ & バーガー

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 サンドウィッチ .....	3,300
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	
クラシッククラブサンドウィッチ .....	3,500
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	
ビーフステーキサンドウィッチ .....	4,500
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	
コンラッドビーフバーガー .....	4,000
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	
ロブスターサーモンバーガー .....	4,000
アボカド、レタス、オニオン、柚子胡椒アイオリ	
ヴィーガンラップ .....	3,000
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	

パスタ

トマトパスタ .....	2,800
カニ、フレッシュトマト、バジル、モッツアレラ	
カルボナーラパスタ .....	2,800
パンチェッタ、パルメザンチーズ、温泉卵	
ボロネーゼパスタ .....	3,000
国産牛のミートソース 季節の野菜添え	

Lunch and Dinner

*Sandwiches and Burgers*

Served with French Fries and Pickles.

BLT Sandwich .....	3,300
Cherrywood Smoked Bacon, Avocado, Lettuce, Tomato	
Classic Club Sandwich .....	3,500
Grilled Chicken, Egg, Cherrywood Smoked Bacon, Tomato, Lettuce, Mustard Mayonnaise	
Beef Steak Sandwich .....	4,500
Beef Escalope, BBQ Sauce, Spinach, Brie	
Conrad Beef Burger .....	4,000
Minced Beef, Mashed Potatoes, Cherrywood Smoked Bacon, BBQ Sauce, Tomato, Lettuce	
Lobster Salmon Burger .....	4,000
Avocado, Lettuce, Onion, Citron Pepper-flavoured Aioli	
Vegan Wrap .....	3,000
Avocado, Grilled Vegetables, Red Bean Paste, Sour Cream, Harissa Tomato Salsa	

*Pasta*

Tomato Pasta .....	2,800
Crabmeat, Fresh Tomato, Basil, Mozzarella	
Carbonara Pasta .....	2,800
Pancetta, Parmesan, Poached Egg	
Bolognese Pasta .....	3,000
Domestic Japanese Beef Sauce, Seasonal Vegetables	





US ブラックアンガスビーフサーロイン • US Black Angus Sirloin



本日の鮮魚 • Catch of the Day



グリルシーフードコンボ • Grilled Seafood Combo

ランチ & ディナー

シーフードグリル

グリルシーフードコンボ ..... 5,000  
 ロブスター、帆立、季節の鮮魚、季節の野菜、  
 マッシュポテト、レモン

本日の鮮魚 ..... 4,000  
 季節の野菜、マッシュポテト、レモン

お好みのソースをお選びください。

- 柚子バターソース
- バルサミコヴィネグレット
- ハーブソース

ミートグリル

US ブラックアンガスビーフサーロイン ..... 300 g ..... 7,500  
 季節の野菜、マッシュポテト

和牛 A5 牛ヒレ肉 ..... 120 g ..... 18,000  
 季節の野菜、マッシュポテト

オーストラリア産ラムラック ..... 4,800  
 季節の野菜、マッシュポテト

グリルチキン ..... 3,900  
 季節の野菜、マッシュポテト

US ポークトマホーク ..... 4,200  
 季節の野菜、マッシュポテト

お好みのソースをお選びください。

- ベアルネーズ
- トリュフソース
- ジンジャーソース
- ハーブソース

トッピング  
 フォアグラ ..... +1,300  
 ロブスターテール ..... +1,800

サイドディッシュ  
 クリスピー Onionリング ..... 1,200  
 フレンチフライ ..... 1,200  
 グリーンサラダ ..... 900

Lunch and Dinner

Grilled Seafood

Grilled Seafood Combo ..... 5,000  
 Lobster, Scallops, Seasonal Fish, Seasonal Vegetables,  
 Mashed Potatoes, Lemon

Catch of the Day ..... 4,000  
 Fish with Seasonal Vegetables, Mashed Potatoes, Lemon

Your choice of sauce from the following:

- Yuzu Butter Sauce
- Balsamic Vinaigrette
- Herb Sauce

Grilled Meats

US Black Angus Sirloin ..... 300 g ..... 7,500  
 Seasonal Vegetables, Mashed Potatoes

Wagyu Beef Tenderloin A5 ..... 120 g ..... 18,000  
 Seasonal Vegetables, Mashed Potatoes

Australian Rack of Lamb ..... 4,800  
 Seasonal Vegetables, Mashed Potatoes

Grilled Chicken Breast ..... 3,900  
 Seasonal Vegetables, Mashed Potatoes

Pork Tomahawk ..... 4,200  
 Seasonal Vegetables, Mashed Potatoes

Your choice of sauce from the following:

- Béarnaise Sauce
- Truffle Sauce
- Ginger Sauce
- Herb Sauce

Beef Topping  
 Foie Gras ..... +1,300  
 Lobster Tail ..... +1,800

Side Dishes  
 Crispy Onion Rings ..... 1,200  
 French Fries ..... 1,200  
 Green Salad ..... 900





季節のフルーツ盛り合わせ • Seasonal Fruit Platter



チーズの盛り合わせ • Assorted Cheese Platter

ランチ & ディナー

Lunch and Dinner

デザート

*Desserts*

クレームブリュレ .....	1,200
抹茶ロールケーキ .....	1,200
チョコレートケーキ .....	1,500
豆乳ティラミス .....	1,400
アイスクリーム .....	各 600
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	
季節のフルーツ盛り合わせ .....	3,000

Crème Brûlée .....	1,200
Matcha Roll Cake .....	1,200
Chocolate Cake .....	1,500
Soy Milk Tiramisu .....	1,400
Ice Cream .....	600 per scoop
Vanilla, Chocolate, Matcha, Raspberry or Yuzu Sorbet	
Seasonal Fruit Platter .....	3,000

お子様メニュー

*Children's Menu*

チーズバーガー .....	3,000
ボローネーゼパスタ .....	2,500
カレーライス .....	2,500

Cheese Burger .....	3,000
Bolognese Pasta .....	2,500
Curry Rice .....	2,500





箱膳弁当 • Bento Box

テイスト・オブ・ジャパン

## A TASTE OF JAPAN

Available 11:30 – 14:00 and 17:30 – 21:00

### シェフのおすすめ

箱膳弁当 ..... 6,800

### 鮓

お味噌汁と一緒に

握り鮓 (八貫) ..... 8,500

海鮮胡麻醤油丼 ..... 5,200

### 麺

天婦羅うどん または 蕎麦 (温・冷) ..... 3,800

秘伝彩りカレーうどん ..... 3,700  
海老天、焼きもち、豚肉

### Chef's recommendation

Bento Box ..... 6,800  
Traditional Japanese Delicacies with Vegetables and Rice

### Sushi

Served with Miso Soup

Nigiri Sushi ..... 8,500  
8 Pieces of Assorted Sushi

Sashimi Rice Bowl, Sesame Soy Sauce ..... 5,200

### Noodles

Tempura Udon or Soba (Hot / Cold) ..... 3,800  
Batter-fried Shrimp and Assorted Vegetables

Curry Udon ..... 3,700  
Prawn Tempura, Grilled Rice Cakes and Pork





炙り地鶏の親子丼 • Chicken and Egg Bowl



鮭いくら丼 • Salmon and Salmon Roe Bowl

テイスト・オブ・ジャパン

ご飯

和牛カレー (季節のサラダ付) .....	4,000
炙り地鶏の親子丼* .....	3,800
和牛照り焼丼 温泉卵を添えて* .....	4,900
鮭いくら丼* .....	3,900

\* お味噌汁、お新香と一緒に

A Taste of Japan

Rice

Wagyu Beef Curry and Rice, Seasonal Salad .....	4,000
Chicken and Egg Bowl* .....	3,800
Grilled Chicken and Egg, Sweet and Savory Stock	
Wagyu Teriyaki Bowl* .....	4,900
Rice, Japanese Beef Teriyaki and Soft-boiled Egg	
Salmon and Salmon Roe Bowl* .....	3,900
Crumbled Salmon with Salmon Roe over Rice	

\*Served with Miso Soup and Japanese Pickles





鶏肉の蒸しパン重ね揚げ • Deep-fried Minced Chicken and Seaweed



緑野菜入り翡翠麺（ほうれん草麺）の焼きそば • Fried Spinach Noodles with Green Vegetables

季節野菜の春巻き (4本入) .....	2,600	Vegetable Spring Rolls (4 pieces) .....	2,600
鶏肉の蒸しパン重ね揚げ 自家製マンゴーソースで (4個) .....	2,800	Deep-fried Minced Chicken and Seaweed Served with Homemade Mango Sauce (4 pieces) .....	2,800
クリスピーポーク 梅風味甘酢ソース .....	3,800	Crispy Pork with Sweet Chili and Plum Sauce .....	3,800
香辛料の香り立つ 牛肉入りつゆそば (上海麺) .....	3,400	Soy Sauce Soup with Shanghai Noodles, Beef and Pickles .....	3,400
緑野菜入り翡翠麺 (ほうれん草麺) の焼きそば 蒜香る岩塩味 .....	3,200	Fried Spinach Noodles with Green Vegetables, Garlic and Rock Salt .....	3,200
海老雲呑麺 伊勢海老スープ .....	4,500	Lobster Soup Noodles and Shrimp Wonton .....	4,500
ロースト鴨肉の炒飯 .....	3,200	Fried Rice with Roast Duck .....	3,200

テイスト・オブ・アジア：中国料理

## A TASTE OF ASIA: CHINA

Available 11:30 – 14:00 and 17:30 – 21:00



ナイトスナック

## LATE-NIGHT SNACKS

Available 23:00 – 6:00



コンラッドビーフバーガー • Conrad Beef Burger

### コールドアイテム

シーザーサラダ .....	3,700
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	
コブサラダ .....	3,700
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	
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 .....	4,100
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	
シャルキュトリープレート .....	4,200
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	
チーズの盛り合わせ .....	3,200
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、パルメザンクリスピー	
ヴィーガンラップ .....	3,200
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	

### ホットアイテム

ファラフェルクロケット ベジタブルナゲット .....	3,100
ハリッサトマトサルサ、ワカモレ、サワークリーム	
クラシッククラブサンドウィッチ .....	3,700
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	
コンラッドビーフバーガー .....	4,200
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	
トマトパスタ .....	3,000
カニ、フレッシュトマト、バジル、モッツアレラ	

### Cold Items

Caesar Salad .....	3,700
Romaine Lettuce, Cucumber, Crispy Pancetta, Soft Poached Egg, Caesar Dressing, Parmesan Crisp	
Cobb Salad .....	3,700
Leaf Salad, Chicken, Avocado, Tomato, Gorgonzola Cheese, Boiled Egg, Bacon	
ASC Smoked Salmon Carpaccio with Parmesan Crisp .....	4,100
Red Radish, Red Onion, Caper Berries, Goat Cheese, Dill, Lemon Zest	
Charcuterie Plate .....	4,200
Salami, Pâté de Campagne, Pork Rillettes, Red Chili Chorizo Sausages, Prosciutto Ham, Parmesan Crisp	
Assorted Cheese Platter .....	3,200
Brie, Roquefort, Mimolette, Dried Figs, Raisins and Parmesan Crisp	
Vegan Wrap .....	3,200
Avocado, Grilled Vegetables, Red Bean Paste, Soy Cream, Harissa Tomato Salsa	

### Hot Items

Falafel Croquettes and Vegetable Nuggets .....	3,100
Harissa Tomato Salsa, Guacamole, Sour Cream	
Classic Club Sandwich .....	3,700
Grilled Chicken, Egg, Cherrywood Smoked Bacon, Tomato, Lettuce, Mustard Mayonnaise	
Conrad Beef Burger .....	4,200
Minced Beef, Mashed Potatoes, Cherrywood Smoked Bacon, BBQ Sauce, Tomato, Lettuce	
Tomato Pasta .....	3,000
Crabmeat, Fresh Tomato, Basil, Mozzarella	





ASC スモークサーモンのカルパッチョ • ASC Smoked Salmon Carpaccio



シャルキュトリプレート • Charcuterie Platter

## ナイトスナック

### 和食

秘伝彩りカレーうどん ..... 海老天、焼きもち、豚肉	3,900
和牛カレー（季節のサラダ付） .....	4,200
鮭いくら丼 ..... お味噌汁、お新香とご一緒に	4,100

### デザート

チョコレートケーキ .....	1,700
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	各 800
季節のフルーツ盛り合わせ .....	3,200

## Late-night Snacks

### Japanese

Curry Udon .....	3,900
Prawn Tempura, Grilled Rice Cakes and Pork .....	4,200
Wagyu Beef Curry and Rice, Seasonal Salad .....	4,200
Salmon and Salmon Roe Bowl .....	4,100
Crumbled Salmon with Salmon Roe over Rice served with Miso Soup and Japanese Pickles .....	

### Desserts

Chocolate Cake .....	1,700
Ice Cream ..... Vanilla, Chocolate, Matcha, Raspberry or Yuzu Sorbet	800 per scoop
Seasonal Fruit Platter .....	3,200



グルテンフリー / ベジタリアン / ヴィーガン

# Gluten-free, Vegetarian and Vegan

Available 11:30 – 23:00



ヴィーガンラップ • Vegan Wrap



シーザーサラダ • Caesar Salad

## グルテンフリー / ベジタリアン / ヴィーガン

シーザーサラダ .....	2,900
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	
コブサラダ .....	2,900
リーフサラダ、アボカド、トマト、豆腐、キュウリ、インゲン	
海苔巻き アジアンパレオサラダ .....	2,600
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	
キノアとカリフラワーライスカレー .....	2,600
ファラフェルクロケット ベジタブルナゲット .....	2,800
ハリッサトマトサルサ、ワカモレ、サワークリーム	
ヴィーガンミネストローネ .....	1,800
ガーリックとタヒニのヨーグルト、スマック風味のパセリサラダ	
ヴィーガンバーガー .....	3,800
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	
トマトパスタ .....	2,600
フレッシュトマト、バジル、オリーブ	
サイドディッシュ	
アスパラガス .....	1,200
ほうれん草 .....	900
フレンチフライ .....	900
グリーンサラダ .....	800
アーモンドミルクパンナコッタ チアシード .....	1,200
豆乳ティラミス .....	1,200
季節のフルーツ盛り合わせ .....	3,000

## ベジタリアン / ヴィーガン

ビアバターカリフラワー .....	2,200
ワカモレ、バーベキューフムス、ヴィーガンマヨネーズ	
ヴィーガンラップ .....	3,000
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	

## Gluten-free, Vegetarian and Vegan

Caesar Salad .....	2,900
Romaine Lettuce, Cucumber, Vegan Caesar Dressing	
Cobb Salad .....	2,900
Leaf Salad, Avocado, Tomato, Tofu, Cucumber, Green Beans	
Nori Wraps with Asian Paleo Salad .....	2,600
Korean Lettuce, Red Cabbage, Carrot, Avocado, Bean Chili Sauce, Vegan Mayonnaise	
Curry Quinoa and Cauliflower Rice .....	2,600
Falafel Croquettes and Vegetable Nuggets .....	2,800
Harissa Tomato Salsa, Guacamole, Sour Cream	
Vegan Minestrone .....	1,800
Garlic, Tahini Yogurt, Parsley Salad Flavoured with Sumac	
Vegan Burger .....	3,800
Vegan Pâté, Vegan Mayonnaise, Homemade BBQ Sauce, Tomato, Lettuce	
Tomato Pasta .....	2,600
Fresh Tomato, Basil, Olive	
Side Dishes	
Asparagus .....	1,200
Spinach .....	900
French Fries .....	900
Green Salad .....	800
Almond Milk Panna Cotta with Chia Seeds .....	1,200
Soy Milk Tiramisu .....	1,200
Seasonal Fruit Platter .....	3,000

## Vegetarian and Vegan

Beer Battered Cauliflower .....	2,200
Guacamole, BBQ Hummus, Vegan Mayonnaise	
Vegan Wrap .....	3,000
Avocado, Grilled Vegetables, Red Bean Paste, Sour Cream, Harissa Tomato Salsa	



# 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 150 ml	ハーフボトル 375 ml	フルボトル 750 ml
NV	ボーモン デ クレイエール ブリュット グランド レゼルヴ	3,200		15,000
NV	ペリエ ジュエ グラン ブリュット			16,000
NV	ボル ロジェ ブリュット レゼルヴ		11,000	17,000
▲ NV	アンリオ ブリュット ブラン ドゥ ブラン		12,000	20,000
▲ NV	ボランジェ ブリュット スペシャル キュヴェ		13,000	24,000
▲ 2008	ドン ベリニオン ブリュット			38,000
NV	クリュッグ ブリュット グランド キュヴェ		38,000	73,000
NV	シャンドン ブリュット、ヴィクトリア / オーストラリア	2,200		10,000

## 白ワイン

		グラス 150 ml	カラフェ 375 ml	フルボトル 750 ml
▲ 2018	シャブリ レゼルヴ ドゥ ヴォードン、ジョセフ ドルレーアン、ブルゴーニュ / フランス (*375 ml / Half Bottle)		*7,000	
▲ 2017	シャブリ ラ ピエルレー、ラ シャブリジェンヌ、ブルゴーニュ / フランス			9,000
▲ 2019	ショウ アンド スミス ソーヴィニオン ブラン、アデレードヒルズ / オーストラリア	2,100	5,200	10,000
2017	アレンテージョ レゼルヴァ ホワイト、エスポラン、アレンテージョ / ポルトガル	2,100	5,200	10,000
2018	マンズ ワイン ソラリス 山梨 甲州 シュール リー、山梨 / 日本	2,500	6,000	11,000
▲ 2017	トレフェッセン ファミリー ヴィンヤーズ ドライ リースリング、オーク ノール / アメリカ	2,800	6,800	13,000
▲ 2018	ムルソーレ ヴィルウイユ ブラン、ミッシェル デュポン ファン、ブルゴーニュ / フランス			19,000

## 赤ワイン

		グラス 150 ml	カラフェ 375 ml	フルボトル 750 ml
▲ 2016	サン ジュリアン、レ フィエフ ドゥ ラグランジュ、シャトー ラグランジュ、ボルドー / フランス (*375 ml / Half Bottle)		*8,000	
2017	スターク コンデ カベルネ ソーヴィニオン、ステレンボッシュ / 南アフリカ			9,000
▲ 2017	ミトロ ジェスター シラズ、マクラレン ヴェイル / オーストラリア	2,100	5,200	10,000
▲ 2018	パリスー エステート ベンカロウ ピノ ノワール、マーティンボロー / ニュージーランド	2,100	5,200	10,000
2016	マンズ ワイン ソラリス ユヴェンタ、長野 / 日本	2,500	6,000	11,000
▲ 2014	カスティヨン コート ドゥ ボルドー、シャトー アルセ、ボルドー / フランス	2,800	6,800	13,000
▲ 2015	コン クリーク カベルネ ソーヴィニオン、ナバ ヴァレー / アメリカ			15,000

- ▲ 日本料理におすすめ
- ▲ 中国料理におすすめ
- ▲ ソムリエおすすめワイン

# CHAMPAGNE AND WINE

Due to limited availability, some selection and vintage are subject to change.

## Champagne and sparkling wines

		Glass 150 ml	Half-bottle 375 ml	Bottle 750 ml
NV	Beaumont des Crayères Brut Grande Réserve	3,200		15,000
NV	Perrier Jouët Grand Brut			16,000
NV	Pol Roger Brut Perrier Jouët Réserve		11,000	17,000
▲ NV	Henriot Brut Blanc de Blancs		12,000	20,000
▲ NV	Bollinger Brut Special Cuvée		13,000	24,000
▲ 2008	Dom Pérignon Brut			38,000
NV	Krug Brut Grande Cuvée		38,000	73,000
NV	Chandon Brut, Victoria, Australia	2,200		10,000

## White wines

		Glass 150 ml	Carafe 375 ml	Bottle 750 ml
▲ 2018	Chablis Réserve de Vaudon, Joseph Drouhin, Burgundy, France (*375 ml / Half-bottle)		*7,000	
▲ 2017	Chablis La Pierrelée, La Chablisienne, Burgundy, France			9,000
▲ 2019	Shaw and Smith Sauvignon Blanc, Adelaide Hills, Australia	2,100	5,200	10,000
2017	Alentejo Reserva White, Esporão, Alentejo, Portugal	2,100	5,200	10,000
2018	Manns Wines Solaris Yamanashi Kosu Sur Lie, Yamanashi, Japan	2,500	6,000	11,000
▲ 2017	Trefethen Family Vineyards Dry Riesling, Oak Knoll District Napa Valley, U.S.A.	2,800	6,800	13,000
▲ 2018	Meursault Les Vireuils Blanc, Michel Dupont-Fahn, Burgundy, France			19,000

## Red wines

		Glass 150 ml	Carafe 375 ml	Bottle 750 ml
▲ 2016	Saint-Julien Les Fiefs de Lagrange, Château Lagrange, Bordeaux, France (*375 ml / Half-bottle)		*8,000	
2017	Stark-Condé Cabernet Sauvignon, Stellenbosch, South Africa			9,000
▲ 2017	Mitolo Jester Shiraz, McLaren Vale, Australia	2,100	5,200	10,000
▲ 2018	Palliser Estate Pencarrow Pinot Noir, Martinborough, New Zealand	2,100	5,200	10,000
2016	Manns Wines Solaris Juventa, Nagano, Japan	2,500	6,000	11,000
▲ 2014	Castillon Côtes de Bordeaux, Château Alcée, Bordeaux, France	2,800	6,800	13,000
▲ 2015	Conn Creek Cabernet Sauvignon, Napa Valley, U.S.A.			15,000

- ▲ Recommended for Japanese Cuisine
- ▲ Recommended for Chinese Cuisine
- ▲ Recommended by your Sommelier



# お飲み物

## おすすめ

フレッシュスクイーズジュース	1,850
オレンジ、グレープフルーツ	

## ソフトドリンク

フレーバーティー (ホットまたはアイス)	1,250
ライムソーダ	1,500
ジュース	1,250
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、トマト、ミックスベジタブル	
ソフトドリンク	950
コココーラ、コココーラゼロ、ジンジャエール、スプライト、ウーロン茶 ミネラルウォーター	
ペリエ (350 ml)、サンペレグリーノ (500 ml)、エビアン (500 ml)、 アクアパンナ (500 ml)	1,100
サンペレグリーノ (750 ml)、アクアパンナ (750 ml)	1,600

## コーヒー

	ポット (大)	ポット (小)
コーヒー	2,000	1,400
カフェインレスコーヒー	2,000	1,400
カフェラテ		1,500
ホットチョコレート		1,500
エスプレッソ		1,200
ダブルエスプレッソ		1,400
カプチーノ		1,400
アイスコーヒー		1,250
アイスカフェラテ		1,500

## 紅茶

	ポット (小)
緑茶	1,300
紅茶	1,300
イングリッシュブレックファースト、アッサム、アールグレイ、ジャスミン ハーブティー	1,300
ペパーミント、カモミール	
アイ스티ー	1,250

# DRINKS

## Recommendations

Freshly Squeezed Juice	1,850
Orange or Grapefruit	

## Soft drinks

Flavored Tea (Hot or Iced)	1,250
Lime Soda	1,500
Juice	1,250
Orange, Grapefruit, Pineapple, Apple, Carrot, Tomato or Mix Vegetable	
Soft Drinks	950
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Ginger Ale, Sprite or Oolong Tea Mineral Water	
Perrier 350 ml, San Pellegrino 500 ml, Evian 500 ml or Acqua Panna 500 ml	1,100
San Pellegrino 750 ml, Acqua Panna 750 ml	1,600

## Coffee

	Pot (L)	Pot (S)
Freshly Brewed Coffee	2,000	1,400
Decaffeinated Coffee	2,000	1,400
Café Latte		1,500
Hot Chocolate		1,500
Espresso		1,200
Double Espresso		1,400
Cappuccino		1,400
Iced Coffee		1,250
Iced Café Latte		1,500

## Tea

	Pot (S)
Green Tea	1,300
Tea Selection	1,300
English Breakfast, Assam, Earl Grey or Jasmine	
Herbal Tea	1,300
Peppermint or Chamomile	
Iced Tea	1,250

## アルコール

カクテル	
ミモザ	2,200
モスコミュール	2,000
ジン トニック	2,000
キューバ リブレ	2,000

スピリッツ (30 ml)	1,900
タンカレー ジン、スミノフ ウォッカ、パカルディ ホワイト ラム、 クエルヴォ ゴールド テキーラ	

シングルモルト (30 ml)	
ザ・マッカラン 12 年	2,900
グレンリヴェット 18 年	3,000

ウイスキー (30 ml)	
ジャック ダニエル	2,200
イチローズ モルト ホワイト ラベル モルト アンド グレーン	2,500
ブラントン ゴールド	3,800

コニャック (30 ml)	
ヘネシー VSOP	2,900
ヘネシー XO	4,200

日本酒	
北雪 純米大吟醸 五百万石 / 新潟県 カラフェ (180 ml) 1,800 ..... ボトル (720 ml) 7,000	
瀬祭 純米大吟醸 磨き 三割九分 / 山口県 カラフェ (180 ml) 2,600 ..... ボトル (720 ml) 10,000	

ビール	1,350
アサヒ スーパードライ、キリン 一番搾り、サッポロ 黒ラベル、 エビス、サントリー プレミアムモルツ	

\* 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。

## Alcoholic beverages

Cocktails	
Mimosa (Champagne, Orange juice)	2,200
Moscow Mule (Vodka, Ginger Ale)	2,000
Gin Tonic (Gin, Tonic Water)	2,000
Cuba Libre (Rum, Coca-Cola)	2,000

Spirits (30 ml)	1,900
Tanqueray Gin, Smirnoff Vodka, Bacardi White Rum, Cuervo Gold Tequila	

Single Malt (30 ml)	
The Macallan (12 Years)	2,900
Glenlivet (18 Years)	3,000

Whisky (30 ml)	
Jack Daniel's	2,200
Ichiro's Malt and Grain Blended Whisky White Label	2,500
Blanton's Gold	3,800

Cognac (30 ml)	
Hennessy VSOP	2,900
Hennessy XO	4,200

Japanese Sake	
Hokusetsu Junmai-Dai-Ginjo Gohyakumangoku, Niigata Carafe (180 ml) 1,800 ..... Bottle (720 ml) 7,000	
Dassai 39 Junmai-Dai-ginjo Migaki, Yamaguchi Carafe (180 ml) 2,600 ..... Bottle (720 ml) 10,000	

Japanese Beer	1,350
Asahi Super Dry, Kirin Ichiban-Shibori, Sapporo Black Label, Yebisu or Suntory Premium Malt's	

\* Please call "Conrad Service" for grand 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レ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 「コラーージュ」

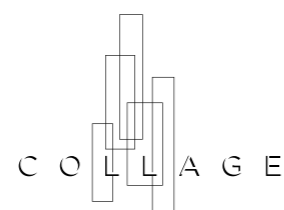
シェフ・ド・キュイジーヌ 松永晋太郎による、フレンチの技法をベースに和のエッセンスを取り入れたお料理は、季節の食材の個性やうまみを引き出した繊細な味わいと華やかなプレゼンテーションが特長です。オープンキッチンのライブ感溢れる様子を目の前にお食事をお楽しみいただけます。高さ7mの窓から都会の景観を臨み、艶感あるモダンでエレガントな空間です。

ランチ：12:00～14:00 (土・日・祝)  
ディナー：17:30～21:00

### COLLAGE

The cuisine combines the very best of French and modern culinary styles with a Japanese twist. Chef de Cuisine Shintaro Matsunaga, uses his uniquely delicate approach to create dishes that are an expression of contemporary art. Located on the 28th floor, with breathtaking views of this dynamic city, Collage has a private room and an open kitchen in response to diners' requests.

Lunch: 12:00 – 14:00  
(Saturdays, Sundays and Holidays)  
Dinner: 17:30 – 21:00



### 中国料理 「チャイナブルー」

数々の賞を受賞しているシェフ、アルバート・ツェが創り出す広東料理は、モダンで洗練された味わいと斬新なプレゼンテーションが特長です。ひときわ目をひく高さ8メートルのワインセラーや、ブルーで統一されたスタイリッシュなインテリアが印象的な空間で味わえるのは、極上の料理と美しい眺望。窓一面に広がる浜離宮恩賜庭園や東京湾の景色とともに優雅なひとときをお過ごしいただけます。

ランチ：11:30～14:00  
ディナー：17:30～21:00

### CHINA BLUE

Chef Albert Tse, winner of the Les Amis d'Escoffier Award of Merit, presents stylish modern Cantonese cuisine in an unforgettable setting. China Blue also has a spectacular walk-in wine cellar and three private dining rooms with fabulous views of Hamarikyu Gardens and Tokyo Bay.

Lunch: 11:30 – 14:00  
Dinner: 17:30 – 21:00



### 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、鮨、会席、鉄板焼のセクションを擁し、統括料理長 田村勝宏による、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、テーブルにいつそうの華やぎを添えてくれます。

ランチ：11:30～14:00  
ディナー：17:30～21:00

### 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 teppanyaki. Katsuhiro Tamura's exceptional knowledge and practical skills-combined with his natural creative culinary talents-have made him the youngest Head Chef ever at the restaurant. His timeless yet evolving Japanese delicacies and the stunning panoramic views over Hamarikyu Gardens are truly inspirational.

Lunch: 11:30 – 14:00  
Dinner: 17:30 – 21:00



### 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・カルトでご用意し、また、エッグベネディクトやユニークなトリュフ風味のポーチドエッグとクロッフルなどバラエティ豊かな朝食をご用意しております。季節ごとにテーマが変わるスイーツビュッフェも人気です。

ブレイクファースト：6:30～10:30 (月～金)  
7:00～11:00 (土・日・祝)  
ランチ・ディナー：11:30～22:00  
スイーツビュッフェ：15:00～17:00 (土・日・祝)

### CERISE

Cerise proposes an à la carte lunch and dinner menu that focuses on casual all-day dining and comfort food, as well as fantastic breakfast options, including classic Eggs Benedict and Croffles with Poached Eggs and Bacon, and Truffle and Cheese Sauce. The Afternoon Tea buffet has become a Tokyo must.

Breakfast: 6:30 – 10:30 (Mon – Fri)  
7:00 – 11:00 (Saturdays, Sundays and Holidays)  
Lunch and Dinner: 11:30 – 22:00  
Sweet Buffet: 15:00 – 17:00  
(Saturdays, Sundays and Holidays)



### 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階からの東京湾のパノラマとともに午後の優雅なひとときをお過ごしいただけます。

ティータイム：9:00～17:00  
アフタヌーンティー：13:30～16:30 (月～金)  
11:00～16:30, 18:30～20:30 (土)  
11:00～16:30, 18:30～21:00 (日・祝)  
パーティタイム：17:00～24:00

### TWENTYEIGHT

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

Tea Time: 9:00 – 17:00  
Afternoon Tea: 13:30 – 16:30 (Mon – Fri)  
11:00 – 16:30, 18:30 – 20:30 (Saturdays)  
11:00 – 16:30, 18:30 – 21:00 (Sundays, Holidays)  
Bar: 17:00 – 24:00





コンラッド東京のシェフ  
*Chefs of Conrad Tokyo*



総料理長

水口 雅司

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3つのレストラン、バー&ラウンジ、エグゼクティブラウンジ、宴会場、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。

Executive Chef

**MASASHI  
MIZUGUCHI**

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



モダンフレンチ「コラージュ」  
料理長

松永 晋太郎

1981年、熊本県生まれ。調理師学校卒業後、都内レストランにて料理人としてのキャリアをスタート。東京・福岡・名古屋のレストランなどで修行を重ね、その後、「レストラン タテル ヨシノ 芝」にて勤務。コンラッド東京への入社は2009年。「コラージュ」の前身「ゴードン・ラムゼイ at コンラッド東京」のキッチンに所属し研鑽を積む。2013年8月1日にオープンしたモダンフレンチ「コラージュ」では、スーシェフとして活躍。2017年7月より、同レストランにてシェフ・ド・キュイジーヌを務める。2019年4月に料理長に就任。

Collage Head Chef

**SHINTARO  
MATSUNAGA**

Born in Kumamoto prefecture in 1981. After studying at a culinary school, he started his career as a cook in a Tokyo restaurant and then moved to Fukuoka and Nagoya. Having worked for Restaurant Tateru Yoshino Shiba, Matsunaga joined Conrad Tokyo in 2009, where he cooked under Gordon Ramsay in the restaurant which later became Collage. Matsunaga was appointed sous-chef of Collage, Conrad Tokyo's modern French restaurant, when it opened on August 1, 2013. After serving as Chef de Cuisine from July 2017, he was named Head Chef of the restaurant in April 2019.



中国料理「チャイナブルー」  
料理長

アルバート・ツェ

香港において数々の有名レストランで経験を積みながら、今日のアルバート・ツェを象徴するモダンチャイニーズの基礎となる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を習得。2005年にコンラッド東京開業準備に参画し現在に至る。2006年にはフランス・エスコフィエ協会より、栄誉あるCulinary Art Masterの称号を贈られる。

China Blue Head Chef

**ALBERT TSE**

Albert Tse, Chef at Conrad Tokyo's avant-garde China Blue, draws upon unparalleled expertise garnered from working at Hong Kong's most esteemed dining establishments. An opening member of Conrad Tokyo, he received the Escoffier Award for Culinary Art Master in 2006.



日本料理「風花」  
統括料理長

田村 勝宏

2016年7月、日本料理「風花」統括料理長として就任。「風花」における10年以上の経験や数々の賞を受賞した実績を活かし、同レストラン歴代最年少の統括料理長として、会席・鮨・鉄板焼の全セクションの総指揮を行う。伝統を重んじつつ、豊かな発想力と現代的な手法を融合し、進化させたメニューの考案にも意欲的に取り組む。また、日本料理とワインやシャンパーニュとのペアリングの提案も得意とする。

Kazahana Head Chef

**KATSUHIRO  
TAMURA**

Chef Tamura is responsible for the hotel's renowned Japanese restaurant Kazahana. Since being promoted to Head Chef in July 2016, Chef Tamura has played a key role across all sections, including *kaiseki*, sushi and *teppan*. He is deeply committed to advancing Japanese cuisine and is particularly masterful at pairing Japanese dishes with wines and Champagnes.



