

# 40 Sky Bar & Lounge

アフタヌーンセット ご注文時間 11:00 am - 6:00 pm  
Afternoon Tea Set served from 11:00 am to 6:00 pm

お料理ご注文時間  
月. 火. 日 11:00 am - 9:00 pm  
水. 木. 金. 土. 祝前日 11:00 am - 10:30 pm

Food served from  
Mon, Tue, Sun from 11:00 am to 9:00 pm  
Wed, Thu, Fri, Sat, Day before holiday from 11:00 am to 10:30 pm

カバーチャージ  
お一人様 1,650 円  
土. 日. 祝 2:30 pm - 5:00 pm  
8:00 pm - 10:00 pm

Cover Charge  
1,650yen per person  
- 2:30 pm - 5:00 pm (Sat, Sun & Holiday)  
- 8:00 pm - 10:00 pm

# CONRAD Osaka

## Signature Cocktails



タ コ ヤ キ イン ザ スカイ  
**Takoyaki In The Sky**

3,500

日本酒、柚子シロップ、柚子ジュース  
ブルーキュラソー、卵白、タコヤキ  
Sake, Yuzu Syrup, Yuzu Juice,  
Blue Curacao, Egg White, Takoyaki

## Seasonal Cocktails

**ルートC** 2,300  
**√C**  
オルメカ テキーラ ブランコ、エルダーフラワーシロップ、レモンジュース、胡瓜  
Olmeca Tequila Blanco, Elder Flower Syrup, Lemon Juice, Cucumber  
きゅうりにはカリウムとビタミンCが含まれているので、夏の水分補給に最適です。  
名前の「C」はキュウリにインスパイアされたカクテル、  
「√」は植物に関連するラテン語の語源に由来しています。  
暑い夏の日にクールダウンするには最適な組み合わせです。  
Cucumber contains potassium and vitamin C, making them great for summer hydration.  
In the name "C" resembles our cucumber inspired cocktail, and "√" from the Latin root,  
as it relates to plants. The perfect combination to cool down on hot summer days.

**リン** 2,500  
**Rin**  
サントリー フロムファーム 甲州、河内晩柑、きび砂糖、パソア  
Suntory fromFarm Koshu, Citrus Kawachi Bankan, Cane Sugar, Passoa  
河内晩柑は国産グレープフルーツと呼ばれ、爽やかな甘みとほのかな苦味が特徴です。  
日本の白ワインと、まろやかな甘みが特徴のキビ糖を組み合わせ、爽やかな仕上がり。  
これは、新鮮さを意味する凜という名前に由来しました。  
Kawachi bankan is Japanese grapefruit, characterized by a refreshing sweetness, and slight bitterness.  
Japan white wine and cane sugar, is characterized by its mellow sweetness, combined they create a  
refreshing finish. This inspired the name Rin, which means freshness.

**クンプウ** 2,800  
**Kunpuu**  
カモミール・インフューズド・タンカレーNo10、オレンジシロップ、レモンジュース、  
レモンバーム、クローブ  
Chamomile Infused Tanqueray No10, Orange Syrup, Lemon Juice,  
Lemon Balm, Clove  
薫風は夏の初め頃に吹くそよ風で、春の余韻を残し、若葉や花の香りを含んだそよ風。  
春から初夏にかけて咲くカモミールをタンカレーNo10にインフューズし、ベースにしています。  
爽やかな酸味のレモンとスパイスの効いたクローブが組み合わせさり、  
バランスのとれたハーブカクテルに仕上がっています。  
Kunpuu is a breeze that blows around the beginning of summer, leaving a lingering feeling of spring and a  
gentle breeze that contains the scent of young leaves and flowers. Chamomile, which blooms from spring to early summer, is  
infused in Tanqueray No. 10 and used as base. Lemon with a refreshing acidity and spiced cloves are combined to create a  
well-balanced, herbal cocktail.



左から：リン、ルートC、クンプウ  
From Left: Rin, √C, Kunpuu

メニューの表示料金は全て日本円で表記されており、表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
All prices are quoted in Japanese Yen, and Price inclusive of taxes and service charges.

# Wine

---

## CHAMPAGNE

*Glass*

ルイナール ブラン・ド・ブラン, ルイナール  
Ruinart Blanc de Blanc, Ruinart 4,500

ルイナール ロゼ, ルイナール  
Ruinart Rosé, Ruinart 6,200

## ROSÉ

コレクション・ドゥ・シャトー ロゼ,  
シャトー ド ボーブル 2,500  
Collection du Château Rosé,  
Château de Beaupré  
France – Provence

## WHITE

サントリー フロム ファーム 甲州 2,200  
Suntory From Farm Kosyu  
Japan - Yamanashi

カンタ・リースリング 2,800  
Kanta Riesling  
Austria – South Austria

コレクション・ドゥ・シャトー ブラン,  
シャトー ド ボーブル 3,300  
Collection du Château Blanc,  
Château de Beaupré  
France - Provence

セントラル・コースト・シャルドネ, カレラ 5,000  
Central Coast Chardonnay, Calera  
U.S.A - California

## RED

サントリー フロム ファーム マスカット・ベリーA 2,200  
Suntory From Farm Muscat Bailey A  
Japan – Yamanashi

キャンティ, バローネ・リカーゾリ 2,800  
Chianti, Barone Ricasoli  
Italy - Tuscany

セントラル・コースト・ピノ・ノワール, カレラ 3,300  
Central Coast Pinot Noir, Calera  
U.S.A - California

コロニア・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン, マシューズ 5,000  
Columbia Valley Cabernet Sauvignon, Matthews  
U.S.A. - Washington

# Beer

---

## ドラフトビール DRAFT BEER

アサヒ 樽詰生 Asahi (Draft)	330ml 2,200	570ml 3,700
サッポロ エビス マイスター生 Sapporo Yebisu Meister (Draft)	2,300	3,800

## 箕面クラフトボトルビール MINOH CRAFTED BOTTLE BEER

ペールエール PALE ALE		BTL 2,200
ヴァイツェン WEIZEN		2,200
ダブルアイピーエー W-IPA		2,500

## ボトルビール BOTTLE BEER

アサヒ スーパードライ Asahi Super Dry		BTL 1,900
サッポロ エビス Sapporo Yebisu		1,900
サッポロ 黒ラベル Sapporo Black Label		1,900
キリン クラシックラガー Kirin ClassicLager		1,900
サントリー ザ・プレミアムモルツ Suntory The Premium Malt's		1,900
ハイネケン Heineken		1,800
コロナ Corona		1,900
ギネス Guinness		1,900
アサヒ ドライ ゼロ Asahi Dry Zero		1,700
サッポロ プレミアムアルコールフリー Sapporo Premium Alcohol Free (0.0%)		1,700

# Sake

---

	180ml	90ml
獺祭 純米大吟醸 スパークリング 45 Dassai Junmai Daiginjyo Sparkling 45	3,200	
獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 Dassai Junmai Daiginjyo 23	8,600	4,500

# Japanese Recommendation

---

ジン

Gin

45ml

コマサ ジン 桜島小ミカン

2,300

Komasa Gin Sakurajima Komikan

小正ジンは、米焼酎をベースにしており、特徴的なボタニカルはコミカンである。コミカンは、マンダリンに近く、厳密には一般的なスイートオレンジ (Citrus × sinensis) と同じ品種だが、異常に小さく、火山性の土壌でも育つことから鹿児島で栽培されてきた。

Komasa Gin begins from a base of their shochu, which is distilled from rice. The signature botanical is the Komikan. It's a small cultivar of orange closely related to the Mandarin. While technically it is the same species as the common sweet orange (Citrus × sinensis), it has been cultivated for its unusually small size and ability to grow in the volcanic soils surrounding Sakurajima in Japan.

油津吟 47°

2,700

Yuzugin 47°

芋焼酎と宮崎の代表的な食材をベースに宮崎で製造されているジン。ゆずジンには、紅さつま芋焼酎をベースにした2つのヴィンテージ・キュヴェを使用。原料には 柚子、山椒、生姜、日向夏、そして特に宮崎原産の柑橘類である シトラス・ヘベスなどの原料を使用することで、このジンの特徴が強調されている。

Produced in Miyazaki on a base of sweet potato shochu and typical ingredients of the region. For the Yuzu Gin, two vintage cuvées of Beni Satsuma sweet potato shochu based are used. The use of ingredients such as Yuzu, Sancho pepper, Ginger, Hyuganatsu Citrus and especially Citrus Hebes, a citrus variety native to Miyazaki, emphasizes this local character.

モルトウイスキー

MALT WHISKY

30ml

余市シングルモルト

3,300

Yoichi Single malt

余市モルトは、伝統的な石炭直火蒸溜によってもたらされる洗練されたピート香とスモーキーさを備えた、大胆で力強いモルトと評される。このノーエイジステイトメントバージョンは、2016年にリリースされた。様々な異なるモルトウイスキーをヴァットティングしたこのボトリングは、ピート、スモーキー、フルーティーなアロマの絶妙なバランスを表現している。

Yoichi malts are described as bold and strong with refined peaty notes and smokiness brought by the traditional direct coal-fired distillation. This no-age-statement version was released in 2016. Vatting various different malt whiskies together, this bottling expresses a delicate balance between peaty, smoky and fruity aromas.

ブレンデッドウイスキー

BLENDED WHISKY

30ml

響 21年

16,500

Hibiki, aged 21 years

響ウイスキーは、モルトウイスキーとグレーンウイスキーを丹念にブレンドし、味わいと香りのハーモニーを奏でる。響 21年は、日本のミズナラ樽で長い時間熟成しており、これがエレガンスで独特な香りの理由のひとつである。

"Kanzen" or complete, our Hibiki Whisky range is a harmonious blend of several malt and grain whiskies which are meticulously blended to create a full orchestra of flavors and aromas. This 21-year bottling spends a lot of time in primo Japanese Mizunara casks. This is one reason for its elegance and unique perfume.

# Whisky – Japanese

---

リミテッドボトル  
LIMITED BOTTLE 30ml

宮城峡シングルモルト 2019 リミテッドエディション 35,400  
Miyagikyo Single Malt 2019 Limited Edition

モルトウイスキー  
MALT WHISKY 30ml

宮城峡 シングルモルト 2,200  
Miyagikyo Single Malt

余市 シングルモルト 3,300  
Yoichi Single malt

余市 シングルモルト 10年 4,200  
Yoichi Single malt, aged 10 years

竹鶴 ピュアモルト 3,300  
Taketsuru Pure Malt

シングルモルト 嘉之助 3,300  
Single Malt Kanosuke

ブレンデッドウイスキー  
BLENDED WHISKY 30ml

アマハガン ワールドモルト エディション No.2 2,300  
AMAHAGAN World Malt Edition No.2

嘉之助 ダブルディスティラリー 4,200  
Kanosuke Double Distillery

響 21年 16,500  
Hibiki, aged 21 years

響 サントリー ウイスキー 100周年記念 13,300  
Hibiki, Suntory Whisky 100th Anniversary

# Whisky – Scotch

---

スベイサイド <u>SPEYSIDE</u>	30ml
グレンフィディック 12年 Glenfiddich, aged 12 years	2,300
ザ・グレンリヴェット 12年 The Glenlivet, aged 12 years	2,200
ザ・グレンリヴェット 15年 The Glenlivet, aged 15 years	2,500
ザ・グレンリヴェット 21年 アーカイブ The Glenlivet, aged 21 years Archive	7,200
ザ・グレンリヴェット 25年 The Glenlivet, aged 25 years	10,100
ザ・マッカラン レアカスク The Macallan Rare Cask	8,800
ザ・マッカラン 18年 The Macallan, aged 18 years	14,500
アベラワー 12年 ダブル・カスク マチュアード Aberlour, aged 12 years Double Cask Matured	2,300
アベラワー 18年 ダブル・カスク マチュアード Aberlour, aged 18 years Double Cask Matured	3,300
グレンキース 21年 Glenkeith, aged 21 years	
モートラック 18年 Mortlach, aged 18 years	4,200
モートラック 25年 Mortlach, aged 25 years	20,900
クライゲラキ 23年 Craigellachie, aged 23 years	7,200
オルトモア 25年 Aultmore, aged 25 years	8,800

# Whisky – Scotch

---

ハイランド  
HIGHLAND 30ml

アードモア レガシー The Ardmore Lagasy	2,000
グレンモーレンジィ 18年 Glenmorangie, aged 18 years	3,500
グレンモーレンジィ シグネット Glenmorangie, Signet	4,200
ロイヤル ブラックラー 16年 Royal Brackla, aged 16 years	3,000
グレンドロナック 21年 Glendronach, aged 21 years	6,300

アイラ  
ISLAY 30ml

カリラ 12年 Caol Ila, aged 12 years	2,500
ボウモア 12年 Bowmore, aged 12 years	2,500
ボウモア 25年 Bowmore, aged 25 yeras	14,500
ブルックラディ アイラ バーレイ Bruichladdich Islay Barley	2,500
ラフロイグ 10年 Laphroaig, aged 10 years	2,800
ラフロイグ 25年 カスクストレングス Laphroaig, aged 25 years Cask Strength	16,400
アードベッグ ウーガダール Ardbeg Uigeadail	3,000
アードベッグ コリーヴァレツカン Ardbeg Corryvreckan	3,000
オクトモア 14.1 スコッティッシュ・バーレイ Octomore 14.1 Scottish Barley	4,900
オクトモア 14.2 ヨーロピアン・カスク Octomore 14.2 European Cask	5,700

ローランド  
LOWLAND 30ml

グレンキンチー 12年 Glenkinchie, aged 12 years	2,300
---	-------

アイランズ  
ISLANDS 30ml

タリスカー 10年 Talisker, aged 10 years	2,200
タリスカー 18年 Talisker, aged 18 years	3,800
ハイランド パーク 12年 Highland Park, aged 12 years	2,200
ハイランド パーク 18年 Highland Park, aged 18 years	3,800



# Whisky – Scotch

---

ブレンデッドウイスキー	
<u>BLENDED WHISKY</u>	30ml
デュワーズ 12年 Dewar's, aged 12 years	2,000
シーバスリーガル 12年 Chivas Regal, aged 12 years	2,000
シーバスリーガル ミズナラ 12年 Chivas Regal, Mizunara, aged 12 years	2,200
シーバスリーガル 18年 Chivas Regal, aged 18 years	2,300
シーバスリーガル 18年 ミズナラ カスクフィニッシュ Chivas Regal, aged 18 years Mizunara Cask Finish	3,000
シーバスリーガル 25年 Chivas Regal, aged 25 years	5,700
オールドパー18年 Old Parr, aged 18 years	3,000
ロイヤル サルット 21年 Royal Salute, aged 21 years	3,800
ロイヤル ハウスホールド Royal Household	7,200
バラントイン 17年 Ballantine's, aged 17 years	3,000
バラントイン リミテッドエディション Ballantine's, Limited Edition	3,800
バラントイン 21年 Ballantine's, aged 21 years	4,200
バラントイン 30年 Ballantine's, aged 30 years	22,100
ジョニー ウォーカー ブラック ラベル 12年 Johnnie Walker Black Label, aged 12years	2,000
ジョニー ウォーカー ブルー ラベル Johnnie Walker Blue Label	6,300
ジョン・ウォーカー & サンズ キングジョージ 5世 John Walker & Sons King George V	12,000
ジョン・ウォーカー & サンズ オデッセイ Johnnie Walker & Sons Odyssey	19,000

## Whiskey – American

---

バーボンウイスキー	
<u>BOURBON WHISKY</u>	30ml
バッファロー・トレース Buffalo Trace	2,000
ウッドフォード リザーブ Woodford Reserve	2,200
メーカーズマーク レッドトップ Maker's Mark Red Top	2,000
メーカーズマーク フォーティーシックス Maker's Mark 46	2,300
ベイゼル ハイデン Basil Hayden	2,300
ワイルド ターキー 12年 Wild Turkey, aged 12 years	2,500
フォア ローゼス プラチナ Four Roses Super Premium	2,800

テネシーウイスキー	
<u>TENNESSEE WHISKY</u>	30ml
ジャックダニエル ジェントルマンジャック Jack Daniel's Gentleman Jack	2,000

ライウイスキー	
<u>RYE WHISKY</u>	30ml
サゼラック ライ Sazerac Rye	2,300
ホイッスルピッグ 10年 WhistlePig, aged 10 years	3,000
トーマス ハンディ サゼラック Thomas H Handy Sazerac	6,300

## Whiskey – Other

---

アイリッシュウイスキー	
<u>IRISH WHISKY</u>	30ml
ジェームソン スタンダード Jameson Standard	1,900
ジェームソン ブラック・バレル Jameson Black Barrel	2,200
ブッシュミルズ シングルモルト 16年 Bushmills Single Malt, aged 16 years	3,300

カナディアンウイスキー	
<u>CANADIAN WHISKY</u>	
カナディアンクラブ 12年 Canadian Club, aged 12 years	1,900
カナディアンクラブ 20年 Canadian Club, aged 20 years	3,800

その他	
<u>OTHERS WHISKY</u>	30ml
カヴァラン シェリーオーク (台湾) Kavalan Sherry Oak (Taiwan)	4,200

# Brandy

---

コニャック <u>COGNAC</u>	30ml
マーテル V.S.O.P Martell V.S.O.P	3,000
マーテル コルドン ブルー Martell Cordon Bleu	3,800
マーテル X.O Martell X.O	4,900
マーテル シャンテルー Martell Chanteloup	8,800
レミーマルタン X.O Remy Martin X.O	6,300
ヘネシー X.O Hennessy X.O	6,300
ヘネシー パラディ アンペリアル Hennessy Paradis Imperial	29,100
ヘネシー リシャール Hennessy Richard	43,000
カルヴァドス <u>CALVADOS</u>	30ml
クールドリオン オルダージュ Coeur De Lion Hors Dage	3,500

# Gin

---

国産	
<u>JAPANESE</u>	45ml
コマサ ジン 桜島小ミカン Komasa Gin Sakurajima Komikan	2,300
六 Roku	2,500
油津吟 47° Yuzugin 47°	2,700
季の美 京都 ドライ ジン Kinobi Kyoto Dry Gin	3,300
季のティー 京都 ドライ ジン KinoTea Kyoto Dry Gin	3,300
季の美 勢 京都 ドライ ジン Kinobi Sei Kyoto Dry Gin	3,800
外国産	
<u>WORLD</u>	45ml
ヘンドリックス ジン Hendrick's Gin	2,300
エンプレス 1908 ジン Empress 1908 Gin	2,300
ナンバー 3 ロンドン ドライ ジン Number 3 London Dry Gin	2,600
ザ ボタニスト The Botanist	2,700
タンカレー ナンバー 10 Tanqueray No.10	2,800
モンキー47 ドライジン Monkey 47 Dry Gin	3,800

# Vodka

---

	45ml
ジャパニーズ クラフト ウオッカ 白 The Japanese Craft Vodka Haku	2,300
アブソルート エリクス Absolut Elyx	2,500
シロック Ciroc	2,500
ベルベデーレ Belvedere	2,500
グレイグース Grey Goose	2,600
ケテルワン Ketel One	2,700

# Rum

---

	45ml
ハバナクラブ7年 Havana Club, aged 7 years	2,200
バカルディエイト Bacardi 8	2,300
ディプロマティコ リゼルヴァ イクスルーシヴァ Dipromatico Reserva Exclusiva	3,100
ラム J.M Rhum, J,M	6,100

# Tequila

---

	45ml
パトロン レポサド Patron Reposad	4,600
パトロン アネホ Patron Anejo	5,400
グラン パトロン プラチナ Grand Patron Platinum	10,700

# Coffee

---

## ITALIAN ROASTED COFFEE

コーヒー / カプチーノ / カフェ・ラテ Coffee / Cappuccino / Cafe latte	1,800
エスプレッソ Espresso	1,800
ダブルエスプレッソ Double Espresso	2,300

## FLAVORED LATTE

ハニーシナモン Honey Cinnamon	2,000
キャラメル Caramel	2,000
カフェモカ Café Mocha	3,000

# Tea

---

## BLACK TEA

コンラッド大阪ティー Conrad Osaka Tea	2,000
ロイヤル・ダージリン / フレンチ・アールグレイ / シンガポール・ブレイクファースト Royal Darjeeling / French Earl Grey / Singapore Breakfast	1,800

## HERBAL

コンラッド 135 Conrad 135	2,000
レッド・チョコレート / カモミール / レッド・オブ・アフリカ / スウィート フランス Red Chocolate / Chamomile / Red of Africa / Sweet France	1,800

## FLAVORED ICED TEA

フレンチ・アールグレイ French Earl Grey	1,800
---------------------------------	-------

## JAPANESE TEA

煎茶 / 玄米茶 / ほうじ茶 Sencha (Green Tea) / Genmaicha (Tea with Roasted Rice) Hojicha (Roasted Green Tea)	2,000
--	-------

# Seasonal

---

エスプレッソ トニック Espresso Tonic トニックウォーターとエスプレッソで作るドリンク。ゆずを感じる爽やかな味わい。 A drink made with tonic water and espresso, with a refreshing yuzu flavor.	1,800
ティラミス Tiramisu ティラミス을イメージしたコーヒードリンク。ミルク不使用。 A coffee drink inspired by tiramisu, made without milk.	2,000
抹茶ラテ Matcha Latte	2,200

# Original Kombucha

---

コンブチャは、オリジナルブレンドティー「コンラッド1/3/5」を使用し、発酵をさせた微発泡のお茶でございます。

善玉菌や抗酸化物質が豊富で、免疫力を高める効果が期待できます。

\*昆布茶は含まれておりません。

Kombucha is a fermented, lightly effervescent tea drink, which we prepared with our signature Conrad 135 Tea.

It is believed that it is a natural probiotic and has many health benefits including that it is loaded with antioxidants, strengthens the immune system and supports detoxification.



シーズナルブレンドコンブチャ

1,800

Seasonal Blend Kombucha

コンブチャ、ミント、河内晩柑ピール、ライムジュース、きび糖、ソーダ

Kombucha, Mint, Kawachi Bankan Peel, Lime Juice Cane Sugar, Soda

ハジカミチャ

1,500

Hajikami Cha

コンブチャ、生姜、ジンジャービール

Kombucha, Ginger, Ginger Beer



その他、お好みの飲み方がございましたら、スタッフにお申し付けくださいませ。

If you have any other preferred way of drinking, please let us know.

# Sky Mocktails

---

ナニワ スリング

**Naniwa-Sling**

2,200

クランベリージュース、レモンジュース、ソーダ、シロップ

Cranberry Juice, Lemon Juice, Soda, Syrup

シャー ナク ナイ

**Sha-Nakunai**

2,200

ジンジャー、ライムジュース、ハチミツ、ソーダ

Ginger, Lime Juice, Honey, Soda

# Craft Soft Drinks

---

土佐山 ジンジャエール 01 1,800

Tosayama Ginger Ale 01

「有機 JAS 生姜」と「土佐山産赤唐辛子」、「鏡川源流域の水」を使用した、  
まろやかな喉ごしの直後に刺激的なインパクトのある、クラフトジンジャエール

伊勢 カルダモン コーラ 2,000

Ise Cardamon Cola

「スパイスの女王」と呼ばれる、気品あふれる香りが特徴のカルダモンをはじめ、  
着色料や保存料、香料は使用せずに素材の特徴を生かした、身体に優しいクラフトコーラです

## Soft & Juices

---

### FRESH JUICE

フレッシュ・ジュース (オレンジ / 季節のフルーツ) 2,200

Orange / Seasonal Fruits

### FRENCH JUICE (BTL 330ml)

フレンチ・ジュース: 2,500

メルロー種 / シャルドネ種

Merlot / Chardonnay

### SOFT DRINKS

コココーラ / コカコーラ・ゼロ / ジンジャーエール / ラス レモン&ライム 1,400

Coca Cola / Coca Cola Zero / Ginger Ale / LAS Lemon&Lime

### SPARKLING WATER

ペリエ 330ml 750ml

Perrier 1,400 2,800

サンペレグリーノ 500ml 1,000ml

San Pellegrino 1,400 2,500

### STILL MINERAL WATER

アクアパナ 500ml 1,000ml

Acqua Panna 1,400 2,500

## Healthy Juices

---

マンゴー マドネス 1,800

Mango Madness

マンゴー、バナナ、マンゴードリンク、ヨーグルト

Mango, Banana, Mango Drink and Yoghurt

ザ・キャロアル 1,800

The Caroale

ニンジン、オレンジ、アップル ジュース、レモン

Carrot, Orange, Apple Juice and Lemon

チンゲンジャー 1,800

Chingenger

チンゲンサイ、アップル ジュース、ジンジャー、レモン

Chingensai, Apple Juice, Ginger and Lemon

スパレッド 2,000

Supered

ブルーベリー、ミルク、ハチミツ、ココナッツミルク

Blueberry, Milk, Honey and Coconut Milk



# Sky Afternoon Tea

スパイラルアフタヌーンティー

8,500

## Spiral Afternoon Tea

コンラッド大阪の各レストランによる、シグネチャーディッシュの数々  
Signature Dishes from each Conrad Osaka Restaurant

### Savory

#### From ATMOS

フルーツトマトとラズベリーのガスパチョ  
夏野菜、弓削牧場フロマージュフレッシュチーズ、ラズベリーピクルス  
Fruit Tomato and Raspberry Gazpacho  
Summer Vegetables, Yuge Farm Fresh Cheese, Raspberry Pickles

国産牛のプルドビーフサンドイッチ  
ビーツとキノア、アボカドとローズマヨネーズ  
Pulled Domestic Beef Sandwich  
Beet root and Quinoa, Avocado and Rose Mayonnaise

#### From C:GRILL

マグロの薪焼き  
九条葱、キャビア、マグロ生ハム  
Wood-grilled Tuna  
Kujo Green Onion, Caviar, Tuna Row Ham

#### From Teppanyaki KURA

松阪牛のローストビーフ  
トリュフソースとポテトピューレ  
Roasted Matsusaka Beef  
Truffle Sauce and Potato Puree

#### From Sushi KURA

押し寿司  
桜鯛と海老  
Pressed Sushi  
Sea Bream and Shrimp

### Sweets

サラバンド  
ラズベリーガナッシュ、赤ワイン、スイスチョコレート  
Sarabande  
Raspberry Ganache, Red Wine, Swiss Chocolate

ダマスクローズ  
ジュレ、バブル、ラズベリークリーム  
Damask Rose  
Jelly, Bubble, Raspberry Cream

カーディナル  
ラズベリーとルビーチョコレートクリーム、ベルベーン、ディプロマット  
Kardinal  
Raspberry and Ruby Chocolate Cream, Verbeine, Diplomat

ピカソ  
ライチガナッシュ、ローズとマスカルポーネクリーム、シュー  
Picasso  
Lychee Ganache, Rose and Mascarpone Cream, Choux

ラズベリーとクランベリーのスコーン  
ホワイトチョコレートソース、クロテッドクリーム  
Raspberry and Cranberry Scone  
White Chocolate Sauce, Clotted Cream



お席のご利用は、2時間制です。  
コーヒー、紅茶は90分間のフリーフローです。

Your seat will be available with a limitation of 2 hours.  
Please enjoy 90minutes coffee & tea free flow.

メニューの表示料金は全て日本円で表記されており、表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
All prices are quoted in Japanese Yen, and Price inclusive of taxes and service charges.

# Conrad Afternoon Tea

アロマティックローズ & ラズベリー アフタヌーンティー

7,500

## Aromatic Rose and Raspberry Afternoon Tea

### Savory

フルーツトマトとラズベリーのガスパチョ  
夏野菜、弓削牧場フロマージュフレッシュチーズ、ラズベリーピクルス  
Fruit Tomato and Raspberry Gazpacho  
Summer Vegetables, Yuge Farm Fresh Cheese, Raspberry Pickles

ローズヒップでポシェした帆立貝柱  
エンドウ豆のフムス、ラズベリークーリ、キャビア  
Rosehip Tea Poached Scallop  
Green Peas Hummus, Raspberry Coulis, Caviar

ローズサーモンタルト  
サワークリーム、いくら、ディル  
Rose Salmon Tart  
Sour Cream, Salmon Roe, Dill

ローズベタルロール  
スパイシーシュリンプ、ラズベリー、レモンマスカルポーネ  
Rose Petal Roll  
Spicy Shrimp, Raspberry, Lemon Mascarpone

国産牛のブルドビーフサンドイッチ  
ビーツとキノア、アボカドとローズマヨネーズ  
Pulled Domestic Beef Sandwich  
Beetroot and Quinoa, Avocado and Rose Mayonnaise

### Sweets

サラバンド  
ラズベリーガナッシュ、赤ワイン、スイスチョコレート  
Sarabande  
Raspberry Ganache, Red Wine, Swiss Chocolate

ダマスクローズ  
ジュレ、バブル、ラズベリークリーム  
Damask Rose  
Jelly, Bubble, Raspberry Cream

カーディナル  
ラズベリーとルビーチョコレートクリーム、ベルベヌ、ディプロマット  
Kardinal  
Raspberry and Ruby Chocolate Cream, Verbeine, Diplomat

ピカソ  
ライチガナッシュ、ローズとマスカルポーネクリーム、シュー  
Picasso  
Lychee Ganache, Rose and Mascarpone Cream, Choux

チャールストン  
フロマージュブラン、ラズベリーコンポート、マーブルグラサージュ  
Charleston  
Fromage Blanc, Raspberry Compote, Marble Glace

ラズベリーとクランベリーのスコーン  
ホワイトチョコレートソース、クロテッドクリーム  
Raspberry and Cranberry Scone  
White Chocolate Sauce, Clotted Cream



お席のご利用は、2時間制です。  
コーヒー、紅茶は90分間のフリーフローです。

Your seat will be available with a limitation of 2 hours.  
Please enjoy 90minutes coffee & tea free flow.

メニューの表示料金は全て日本円で表記されており、表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
All prices are quoted in Japanese Yen, and Price inclusive of taxes and service charges.

# Aperitif in the Sky

平日限定 17時30分から19時30分まで  
Available on Weekdays from 5:30 p.m. to 7:30 p.m.

40 スカイ・プラッター、グラスシャンパン1杯とドリンクメニューより2杯のセット  
40Sky Platter, 1 Glass of Champagne and 2 drinks from beverage menu

アペリティフ イン ザ スカイ  
Aperitif in the Sky

7,000

40 スカイ・プラッター  
40Sky Platter

国産牛のロースト、スパニッシュハムとチョリソ、  
トマトライスコロッケとロブスターマヨネーズ、  
チーズとオリーブ、ナッツ、ドライフルーツ、スティックブレッド  
Roasted Japanese Beef, Spanish Ham and Chorizo,  
Tomato Rice Croquettes with Lobster Mayonnaise,  
Cheese and Olives, Nuts, Dried Fruit, Stick Bread

WELCOME CHAMPAGNE

## 《 BEVERAGE MENU 》

### BOTTLE BEER

#### CLASSIC

アサヒ スーパードライ  
Asahi Super Dry

サッポロ エビス  
Sapporo Yebis

サッポロ 黒ラベル  
Sapporo Brack Label

キリン ラガー  
Kirin Lager

サントリー ザ・プレミアムモルツ  
Suntory The Premium Malt's

#### MINOH CRAFTED

ペールエール  
Pale Ale

ヴァイツェン  
Weizen

### NON-ALCOHOLIC BOTTLE BEER

サッポロ プレミアムアルコールフリー  
Sapporo Premium Alcohol Free

アサヒ ドライゼロ  
Asahi Dry Zero

### SOMMELIER RECOMEENDED WINE

白ワイン  
White Wine

赤ワイン  
Red Wine

### COCKTAILS

ジントニック  
Gin Tonic

カンパリソーダ  
Campari Soda

ソルクバーノ  
Sol Cubano

カルーアミルク  
Kahlua Milk

モヒート  
Mojito

シーブリーズ  
Sea Breeze

マティーニ  
Martini

カシスソーダ  
Cassis Soda

テキーラサンライズ  
Tequila Sunrise

モスコミュール  
Moscow Mule

### MOCKTAILS

シャーナクナイ  
Sha-nakuNai

ナニワスリング  
Naniwa-Sling

メニューの表示料金は全て日本円で表記されており、表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
All prices are quoted in Japanese Yen, and Price inclusive of taxes and service charges.

# Sky Treat

フォーティースカイ・プラッター 3,500  
国産牛のロースト、スパニッシュハムと Chorizo  
トマトライスコロッケとロブスターマヨネーズ  
チーズとオリーブ、ナッツ、ドライフルーツ、スティックブレッド  
40Sky Platter  
Roasted Japanese Beef, Spanish Ham and Chorizo,  
Tomato Rice Croquettes with Lobster Mayonnaise,  
Cheese and Olives, Nuts, Dried Fruit, Stick Bread

## Cold and Salads

KaviaRi トランスモンタニウス イタリア産キャビア 30g 17,000  
トラディショナルコンディメント  
KaviaRi/ Caviar Transmontanus from Italy 30g  
Traditional Condiments

スモークサーモン、いくら、ケッパー、レモン、ケッパーベリー 3,000  
Smoked Salmon, Salmon Roe, Caper,  
Lemon, Caper Berries

シャリュキュトリープレート 4,200  
生ハム、サラミ、パテ、コルニション  
Charcuterie Plate  
Spanish Ham, Salami, Pate, Cornichon

フルーツトマトと水牛モzzarella、バジルとセルパチコ 3,200  
Fruit Tomato and Buffalo Mozzarella,  
Basil and Wild Rocket

ヘルシーサラダボウル ブレッド添え 3,000  
サーモン、アボカド、キノア、ベジタブル  
Healthy Salad Bowl with Bread  
Salmon, Avocado, Quinoa, Vegetables

ロメインシーザーサラダ、オリジナルドレッシング ブレッド添え 3,500  
スモークチキン、ベーコン、アンチョビ、ガーリッククルトン、パルミジャーノ  
Romaine Caesar Salad, Original Dressing with Bread  
Smoked Chicken, Bacon, Anchovy, Garlic Crouton, Parmigiano

ベジタブルサラダ、バニラ風味バルサミコドレッシング ブレッド添え 2,800  
いんげん、オニオン、アボカド、セミドライトマト  
Vegetables Salad, Vanilla Balsamic Dressing with Bread  
Green Beans, Onion, Avocado, Semi Dried Tomato

## Sandwiches

コンラッド大阪クラブサンドイッチ 4,000  
ベーコン、スモークチキン、ハム、チェダー、エッグ、マスタードマヨネーズ  
Conrad Osaka Club Sandwich  
Bacon, Smoked Chicken, Ham, Cheddar, Egg, Mustard Mayonnaise

ヘルシーラップと全粒粉スナック 3,000  
アボカド、きゅうり、オリーブ、フェタ、レッドオニオン、キノア  
Healthy Wrap with Whole Wheat Biscuit  
Avocado, Cucumber, Olive, Feta Cheese, Red Onion, Quinoa

和牛 100%ビーフバーガー 5,900  
和牛パテ 300g、オニオンフォンデュ、ダブルチェダー、厚切りベーコン、トマト  
Wagyu Beef Burger  
Wagyu Pate 300g, Onion Fondue, Double Cheddar  
Bacon, Tomato

国産牛ローストビーフサンドイッチ 4,800  
オニオンフォンデュ、レッドオニオン、サワークリーム  
クレソン、ホースラディッシュ  
Roasted Japanese Beef Sandwich  
Onion Fondue, Red Onion, Sour Cream, Water Cress, Horse Radish

## Hot

ポップコーンシュリンプ、ライムとタルタル 2,600  
Popcorn Shrimp, Lime and Tartare Sauce

トラディショナルナチョス 2,200  
ワカモレ、サワークリーム、チェダー、ミートソース、トマトサルサ、ライム、チリ  
Traditional Nachos  
Guacamole, Sour Cream, Cheddar, Meat Sauce,  
Tomato Salsa, Lime, Chili

兵庫県産淡路どりクリスピーフライドチキンとオニオンフライ 3,400  
Hyogo Awajidori Crispy Fried Chicken and Onion Fries

ロブスタースパゲッティ 4,900  
ロブスターテールとビスケットトマトソース、ブレッド  
Lobster Spaghetti  
Lobster Tail and Bisque Tomato Sauce with Bread

ゴルゴンゾーラのペンネ、クルミ添え、ブレッド 3,300  
Penne with Gorgonzola Sauce with Walnuts with Bread

大阪産なにわ星の豚とヘルメスソースの焼きそば 3,300  
Yaki-soba Fried Noodles  
Osaka Naniwa Hoshinobuta Pork and Hermes Sauce

セレクションソーセージ盛り合わせ 4,200  
Selected Sausages Platter

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 4,800  
トリュフ風味マッシュポテト、ブレッド  
Red Wine Braised Beef Cheeks  
Truffle Mashed Potato with Bread

ナシゴレン 3,800  
チキン、エッグ、小エビ、パクチー、エビせんべい  
Nasi Goreng  
Chicken, Egg, Baby Shrimp, Coriander, Prawn Cracker

# Sky Snack

---

愛媛県産柑橘のドライフルーツ (ブラッドオレンジ、河内晩柑ピール、伊予柑ピール、不知火) Ehime Dried Citrus Fruits (Blood Orange, Kawachi Bankan, Iyokan, Shiranui)	1,500
フランスボヴェティ社スパイス粒チョコレート (アニス、コリアンダー、ピンクペッパー、チリ、フェンネル) Bovetti, Spice Chocolate from France (Anise, Coriander, Pink Pepper, Chili, Fennel)	1,700
オリーブとセミドライトマトのマリネ Marinated Olive and Semi Dried Tomato	1,400
ビーフジャーキーとトリュフ風味マカダミアナッツ Beef Jerky and Truffle Macadamia nuts	2,200
チーズプラッター (4種のチーズ、大阪ハニー、ナッツ、ドライフルーツ) Cheese Platter (4-Types of Cheese, Osaka Honey, Nuts, Dried Fruits)	4,200
ミックスナッツ 白トリュフ風味 Mixed Truffle Nuts	1,200
ポテトクリスプス Potato Crisps	1,200
フレンチフライ French Fries	1,200

# Sky Sweets

---

“プラントベース” チョコレートケーキ 豆乳のソルベ添え “Plant-based” Chocolate Cake Soy Milk Sorbet	2,000
丹波黒豆の抹茶タルト 黒糖アイスクリーム添え Matcha Tart with Tamba Black Beans Brown Sugar Ice Cream	2,000
コンラッド大阪スタイル シーズナル パフェ Conrad Osaka Style Seasonal Parfait	2,500
テリーヌ ド フロマージュ 大阪ハニーアイスクリーム Terrine de Fromage Osaka Honey Ice Cream	2,000
大阪ハニークリスピーシュークリーム 弓削牧場フレッシュチーズとマダガスカル産バニラカスタード Osaka Honey Crispy Choux Cream Yuge Farm Fresh Cheese and Madagascar Vanilla Custard	1,500
チョコレートセレクション Chocolate Selections	2,900