40 Sky Bar & Lounge

アフタヌーンティーセット 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

月. 火. 日 7:30 pm - 10:00 pm

水. 木. 金. 土. 祝前日 8:00 pm - 10:30 pm

Cover Charge

1,650yen per person

- 2:30 pm - 5:00 pm (Sat, Sun & Holiday)

- 7:30 pm - 10:00 pm (Mon, Tue, Sun)

- 8:00 pm - 10:30 pm (Wed, Thu, Fri, Sat, Before Holiday)

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

LAMP BAR × Conrad Osaka
Signature Cocktails

ウォーター *4,000*
Water
ドン・フリオブランコ、自家製ラムネソーダ、ヨーグルト、ミントドロップス
Don Julio Blanco, Homemade Ramune Soda, Yogurt, Mint Drops

カルチャー *4,000*
Culture
季の TEA、ゆずエッセンス、ジャパニーズハーブ水、抹茶フォーム
Ki No Tea Kyoto Dry Gin, Yuzu Essence, Japanese Herbal Water, Matcha Foam

フォレスト *4,000*
Forest
タンカレー ナンバーテン、テンプルビターズ、ベルモットブレンド、桧キューブ
Tanqueray No. TEN, Temple Bitters, Blended Vermouth, Hinoki Cube

シーン *4,000*
Scene
ロンサカパ 23、ほうじ茶、スイートベルモット、ラプサンスーチョン
ビネガー、クランベリージュース
Ron Zacapa 23, Hojicha, Sweet Vermouth, Lapsang Souchong Tea,
Vinegar, Cranberry Juice



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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

Conrad Osaka
Signature Cocktail



Takoyaki In The Sky
（タコヤキ イン ザ スカイ）

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

Conrad Osaka
Signature Mocktail

ナニワスリング *2,200*
Naniwa-Sling
フルーツミックスジュース、ヨーグルトウォーター、ピンクグァバフォーム
Mixed Fruits Juice, Yogurt Water, Pink Guava Foam

シャーナクナイ *2,200*
Sha-Nakunai
シソジュース、ジンジャーエール、ハチミツ、ベリーシロップ
Shiso Juice, Ginger Ale, Honey, Berry Syrup

Conrad Osaka Craft Gin



GLASS *45ml*

コンラッド大阪クラフトジン *3,300*
CONRAD OSAKA Craft Gin

大阪市内で唯一クラフトジンを手掛ける三国蒸溜所とのコラボレーションから生まれたオリジナルジン。コンラッド大阪オリジナルフレグランス「セレニティ」をイメージし、バーテンダーが厳選したボタニカル（植物由来の素材・成分）を組み合わせることで、上品で奥行きのある香りを表現しています。

An original gin created in collaboration with Mikuni Distillery, the only craft gin producer in Osaka City.
Inspired by Conrad Osaka's signature fragrance "Serenity," our bartender has carefully selected botanicals to craft an elegant and layered aroma.

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

Wine

CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
ニコラ・フィアット　レゼルヴ・エクスクルーシヴ　ブリュット Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut	4,000	23,000
ルイナール ブラン・ド・ブラン Ruinart Blanc de Blancs	5,500	32,000
ルイナール ロゼ Ruinart Rosé	6,500	39,000

ROSÉ

	GLASS	BOTTLE
サレント ネグロアマーロ ロザート カリートロ Salento IGP Negroamaro Rosato, Calitro Italy – Puglia / Negroamaro	2,600	15,000

WHITE

	GLASS	BOTTLE
リースリング・キュヴェ・ユーロップ ドップ・オー・ムーラン Riesling Cuvee Europe, Dopff Au Moulin France – Alsace / Riesling	2,200	12,200
ティリティリ・シャルドネ ノイドルフ Tiritiri Chardonnay, Neudorf New Zealand – Nelson / Chardonnay	2,900	16,500
山梨 甲州 キスヴィン ワイナリー Yamanashi Koshu, Kisvin Winery Japan – Yamanashi / Koshu	3,500	20,000
フュメ ソーヴィニヨン ブラン シュロス・エングラー Fumé Sauvignon Blanc, Schloss Englar Italy – Trentino Alto Adige / Sauvignon Blanc	5,000	29,000

RED

	GLASS	BOTTLE
エスクード・ロホ・グラン・レゼルヴァ・プレミアム・ブレンド バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド・マイポ・チリ Escudo Rojo Gran Reserva Premium Blend, Baron Philippe de Rothchild Maipo Chile Chile – Central Valley Cabernet Sauvignon, Carmenere, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdo	2,200	12,200
ペポリ・キャンティ・クラシコ アンティノリ Pèppoli Chianti Classico, ANTINORI Italy – Toscana / Sangiovese, Merlot, Syrah	2,900	16,500
トムズ・ブロック・ムーテリー・ピノ・ノワール ノイドルフ Tom's Block Moutere Pinot Noir, Neudorf New Zealand – Nelson / Pinot Noir	3,500	20,000
エステート コレクション カベルネ ソーヴィニヨン ボンテッラ Estate C.ollection Cabernet Sauvignon Bonterra U.S.A. – California Mendocino / Cabernet Sauvignon	5,000	29,000

ALCOHOL-FREE SPARKLING WINE

	BOTTLE
ル ブラン フレンチ・ブルーム Le Blanc, French Bloom	19,000
ル ロゼ フレンチ・ブルーム Le Rosé, French Bloom	21,000

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

Beer

DRAFT BEER

	330ml	570ml
アサヒ 樽詰生 Asahi Taruzume(Draft)	2,100	3,500
琥珀 エビス プレミアム アンバー Kohaku Yebisu Premium Amber(Draft)	2,200	3,600

CRAFT BOTTLE BEER

	BOTTLE
船場ペールエール SEMBA PALE ALE	2,200
船場ゴールデンエール SEMBA GOLDEN ALE	2,200
箕面ダブル-アイピーエー MINOH W-IPA	2,500

CLASSIC BOTTLE BEER

	BOTTLE
アサヒ スーパードライ Asahi Super Dry	1,800
サッポロ エビス Sapporo Yebisu	1,800
サッポロ 黒ラベル Sapporo Black Label	1,800
キリン クラッシックラガー Kirin Classic Lager	1,800
サントリー ザ・プレミアムモルツ Suntory The Premium Malt's	1,800
ハイネケン Heineken	1,900
コロナ Corona	1,900
ギネス Guinness	1,900

NON-ALCOHOLIC BOTTLE BEER

	BOTTLE
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

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

Whisky – Japanese
By Suntory

モルトウィスキー
MALT WHISKY

30ml

白州 ノンヴィンテージ — *3,300*
Hakushu, NV

白州 12 年 — *5,500*
Hakushu, aged 12 years

白州 18 年 — *23,000*
Hakushu, aged 18 years

白州 25 年 — *120,000*
Hakushu, aged 25 years

山崎 ノンヴィンテージ — *3,300*
Yamazaki, NV

山崎 12 年 — *5,500*
Yamazaki, aged 12 years

山崎 18 年 — *23,000*
Yamazaki, aged 18 years

山崎 25 年 — *120,000*
Yamazaki, aged 25 years

ブレンデッドウィスキー
BLENDED WHISKY

30ml

響 ブレンダーズ チョイス — *5,000*
Hibiki, Blender's Choice

響 100 周年記念 — *13,300*
Hibiki, 100TH ANNIVERSARY

響 21 年 — *22,000*
Hibiki, aged 21 years

響 30 年 — *120,000*
Hibiki, aged 30 years

Whisky – Japanese

モルトウィスキー
MALT WHISKY

30ml

宮城峡シングルモルト — *3,300*
Miyagikyo Single Malt

竹鶴ピュアモルト — *3,300*
Taketsuru Pure Malt

余市シングルモルト — *3,300*
Yoichi Single malt

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

Whisky – Scotch

スペイサイド
SPEYSIDE

	30ml
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
オルトモア 25 年 Aultomore, aged 25 years	8,800
クラガンモア 12 年 Cragganmore, aged 12 years	2,300
グレンフィディック 12 年 Glenfiddich, aged 12 years	2,300
モートラック 12 年 Mortlach, aged 12 years	2,800
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 12 年 The Macallan, aged 12 years	2,800
ザ・マッカラン 18 年 The Macallan, aged 18 years	18,500
ザ・シングルトン ダフタウン 12 年 The Singleton Dufftown, aged 12 years	2,200
ザ・シングルトン ダフタウン 18 年 The Singleton Dufftown, aged 18 years	3,300

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

Whisky – Scotch

ハイランド
HIGHLAND

30ml

クライヌリッシュ 14 年 — 2,800
Clynelish, aged 14 years

ダルウィニー 15 年 — 2,700
Dalwhinnie, aged 15 years

グレンモーレンジィ 18 年 — 3,500
Glenmorangie, aged 18 years

グレンモーレンジィ シグネット — 4,200
Glenmorangie, Signet

オーバン 14 年 — 3,000
Oban, aged 14 years

ロイヤル ロッホナガー 12 年 — 2,200
Royal Lochnagar, aged 12 years

アイラ
ISLAY

30ml

アードベッグ ウーガダール — 3,000
Ardbeg Uigeadail

アードベッグ コリーヴァレッカン — 3,000
Ardbeg Corryvreckan

ボウモア 12 年 — 2,500
Bowmore, aged 12 yeras

ボウモア 25 年 — 13,000
Bowmore, aged 25 yeras

ブルックラディ アイラ バーレイ — 2,500
Bruichladdich Islay Barley

カリラ 12 年 — 2,500
Caol Ila, aged 12 years

ラガヴーリン 16 年 — 3,100
Lagavulin, aged 16 years

ラフロイグ 10 年 — 2,800
Laphroaig, aged 10 years

ラフロイグ 25 年 — 15,000
Laphroaig, aged 25 years

ローランド
LOWLAND

30ml

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

アイランズ
ISLANDS

30ml

ハイランド パーク 12 年 — 2,200
Highland Park, aged 12 years

ハイランド パーク 18 年 — 3,800
Highland Park, aged 18 years

タリスカー 10 年 — 2,200
Talisker, aged 10 years

タリスカー 18 年 — 3,800
Talisker, aged 18 years

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

Whisky – Scotch

ブレンデッドウィスキー
BLENDED WHISKY

	30ml
バランタイン 17 年 Ballantine's, aged 17 years	3,000
バランタイン 21 年 Ballantine's, aged 21 years	4,200
バランタイン 30 年 Ballantine's, aged 30 years	22,100
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 25 年 Chivas Regal, aged 25 years	5,700
デュワーズ 12 年 Dewar's, aged 12 years	2,000
ジョニー ウォーカー ブラック ラベル 12 年 Johnnie Walker Black Label, aged 12 years	2,000
ジョニー ウォーカー グリーン ラベル Johnnie Walker Green Label	2,200
ジョニー ウォーカー ゴールド ラベル Johnnie Walker Gold Label	2,300
ジョニー ウォーカー 18 年 Johnnie Walker, aged 18 years	3,100
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 John Walker & Sons Odyssey	19,000
オールドパー18 年 Old Parr, aged 18 years	3,000
ローヤル サルート 21 年 Royal Salute, aged 21 years	3,800
ロイヤル ハウスホールド Royal Household	7,200

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

Whiskey – American

バーボンウィスキー
BOURBON WHISKY

	30ml
ベイゼル ヘイデン Basil Hayden	2,300
ブレット バーボン Bulleit Bourbon	2,000
バッファロー トレース Buffalo Trace	2,000
フォア ローゼス プラチナ Four Roses Super Premium	2,800
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
ウッドフォード リザーブ Woodford Reserve	2,200
サーデイヴィス シグネチャー Sirdavis Signature	2,800

テネシーウィスキー
TENNESSEE WHISKY

	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

ライウィスキー
RYE WHISKY

	30ml
サゼラック ライ Sazerac Rye	2,300
トーマス ハンディ サゼラック Thomas H Handy Sazerac	6,300
ホイッスルピッグ 10 年 WhistlePig, aged 10 year	3,000

Whiskey – Other

アイリッシュウィスキー
IRISH WHISKY

	30ml
ブッシュミルズ シングルモルト 16 年 Bushmills Single Malt, aged 16 years	3,300
ジェームソン ブラック・バレル Jameson Black Barrel	2,200
ロー & コー Roe & Co	2,200

カナディアンウィスキー
CANADIAN WHISKY

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

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

Digestifs
Brandy

コニャック
COGNAC

30ml

マーテル V.S.O.P — 3,000
Martell V.S.O.P

マーテル コルドン ブルー — 3,800
Martell Cordon Bleu

マーテル X.O — 4,900
Martell X.O

レミーマルタン X.O — 6,300
Remy Martin X.O

レミーマルタン ルイ 13 世 — 80,000
Remy Martin Louis XIII

ヘネシー X.O — 6,300
Hennessy X.O

ヘネシー パラディ アンペリアル — 29,100
Hennessy Paradis Imperial

ヘネシー リシャール — 43,000
Hennessy Richard

アルマニャック
ARMAGNAC

30ml

アルマニャック ド モンタル 1961 — 16,400
Armagnac de Montal1961

カルヴァドス
CALVADOS

30ml

クールドリオン オルダージュ — 3,500
Coeur De Lion Hors Dage

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

Gin

国産
JAPANESE

45ml

コンラッド大阪クラフトジン 3,300
CONRAD OSAKA Craft Gin

コマサ ジン 桜島小ミカン 2,500
Komasa Gin Sakurajima Komikan

季の美　京都 ドライ ジン 2,600
Kinobi Kyoto Dry Gin

季のティー 京都 ドライ ジン 2,900
KinoTea Kyoto Dry Gin

季の美 勢 京都 ドライ ジン 2,800
Kinobi Sei Kyoto Dry Gin

六 2,600
Roku

油津吟 47° 2,800
Yuzugin 47°

外国産
WORLD

45ml

エンプレス 1908 ジン 2,700
Empress 1908 Gin

ヘンドリックス ジン 2,700
Hendrick's Gin

モンキー47 ドライジン 2,900
Monkey 47 Dry Gin

ナンバー 3 ロンドン ドライ ジン 2,800
Number 3 London Dry Gin

ザ ボタニスト 2,600
The Botanist

ザ ボタニスト アイラ カスク レステッド ジン 3,000
The Botanist Islay Cask Rested Gin

タンカレー 2,300
Tanqueray

タンカレー ナンバー 10 2,800
Tanqueray No.10

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

Vodka

外国産
WORLD

	45ml
アブソルート エリクス Absolut Elyx	2,600
ベルベデール Belvedere	2,700
シロック Ciroc	2,700
グレイグース Grey Goose	2,700
ケテルワン Ketel One	2,300

国産
JAPANESE

	45ml
ジャパニーズ クラフト ウオッカ 白 The Japanese Craft Vodka Haku	2,400
キーズ & ブリックス Keys&Bricks	2,800
冨粋 2025 Tomiki 2025	12,000

Rum

	45ml
フロール・デ・カーニャ Flor de Cañ*a*	2,300
バカルディエイト Bacardi 8	2,400
ディプロマティコ リゼルヴァ イクスクルーシヴァ Diplomatico Reserva Exclusiva	2,900
ハバナクラブ 7 年 Havana Club, aged 7 years	2,400
ロンサカパ センテナリオン 23 年 Ron Zacapa Centenario , aged 23 years	2,900
ロンサカパ センテナリオン XO Ron Zacapa Centenario XO	4,000

Tequila

	45ml
ドンフリオ ブランコ Don Julio Blanco	2,800
ドンフリオ レポサド Don Julio Reposado	3,100
ドンフリオ アネホ Don Julio Anejo	3,500
ドンフリオ 1942 Don Julio 1942	6,000
パトロン レポサド Patron Reposado	3,000
パトロン アネホ Patron Anejo	3,400

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

Coffee

コンラッドスペシャルブレンドコーヒー / カプチーノ / カフェ・ラテ *1,850*
Conrad Special Blend Coffee / Cappuccino / Cafe Latte
ミルク : 牛乳 / アーモンドミルク / オーツミルク / ソイミルク
Milk : Whole / Almond Milk / Oat Milk / Soy Milk

エスプレッソ *1,850*
Espresso

ダブルエスプレッソ *2,350*
Double Espresso

FLAVORED LATTE

ハニーシナモン *2,050*
Honey Cinnamon

キャラメル *2,050*
Caramel

カフェモカ *2,050*
Café Mocha

Tea

BLACK TEA

コンラッド大阪ティー *2,000*
Conrad Osaka Tea

ロイヤル・ダージリン / フレンチ・アールグレイ / バン デ ローズ *1,800*
Royal Darjeeling / French Earl Grey / Bain De Rose

HERBAL

コンラッド １３５ *2,000*
Conrad 135

スウィートフランス *1,800*
Sweet France

-デカフェネイテッド-
カモミール / レッド・チョコレート / レッド・オブ・アフリカ *1,800*
-Decaffeinated-
Chamomile / Red Chocolate / Red of Africa

FLAVORED ICED TEA

フレンチ・アールグレイ *1,800*
French Earl Grey

JAPANESE TEA

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

Matcha

抹茶ラテ *2,200*
Matcha Latte

SAYURI

SAYURI は、厳選茶葉を使用した贅沢な抹茶と日本茶のブランドです。
SAYURI is a luxurious brand offering exquisite
Matcha and Japanese teas.

ヒカリ オーガニック 抹茶 *3,000*
HIKARI Organic Matcha

鹿児島県産有機茶葉・奥緑と青海をブレンド。
豊かな香りとクリーミーな旨味が特徴。
Premium organic matcha from Kagoshima.
Taste is creamy, aromatic, and exquisite.

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

Craft Soft Drink

紀州 有田みかん 100% ストレート 味まろしぼり *1,300*
Kishu Arita Mikan 100% Straight Ajimaroshibori

土佐山 ジンジャエール 01 *1,800*
Tosayama Ginger Ale 01

伊勢 カルダモン コーラ *2,000*
Ise Cardamon Cola

Juice & Soft Drink

FRESH JUICE

オレンジジュース / 季節のフルーツジュース *2,200*
Orange Juice / Seasonal Fruits Juice

FRENCH JUICE

メルロー / シャルドネ *330ml*
Merlot / Chardonnay *2,500*

SOFT DRINK

コカコーラ / コカコーラ・ゼロ / ジンジャーエール / ラス レモン&ライム *1,300*
Coca Cola / Coca Cola Zero / Ginger Ale / LAS Lemon&Lime

SPARKLING WATER

	330ml	*750ml*
ペリエ Perrier	*1,400*	*2,800*
サンペレグリノ San Pellegrino	*500ml* *1,400*	*1,000ml* *2,500*

STILL MINERAL WATER

	500ml	*1,000ml*
アクアパンナ Acqua Panna	*1,400*	*2,500*

HOT DRINK

ホットチョコレート
Hot Chocolate *2,000*

Healthy Juice / Smoothie

マンゴーマドネス *1,800*
Mango Madness
マンゴー、バナナ、マンゴジュース、ヨーグルト
Mango, Banana, Mango Juice, Yoghurt

ザ・キャロアル *1,800*
The Caroale
ニンジン、オレンジジュース、アップルジュース、レモンジュース
Carrot, Orange juice, Apple Juice, Lemon Juice

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、レモンジュース
Chingensai, Apple Juice, Ginger, Lemon Juice

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, Coconut Milk

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

THE ICON Afternoon Tea

ザ アイコン アフタヌーンティー ***9,500***

Savory

北海道産苺×和歌山県産キャビア
コンラッドティクリームとチャイブ
Hokkaido Strawberry × Wakayama Caviar
Conrad Tea Cream and Chives

北海道産苺×マスカルポーネ
大阪産チェリートマトとパスタクロカン
Hokkaido Strawberry × Mascarpone
Osaka Cherry Tomatoes and Pasta Croquant

北海道産苺×国産牛
ケールサラダとピーナッツライムソース
Hokkaido Strawberry × Domestic Beef
Kale Salad with Peanut-Lime Sauce

北海道産苺×サステナブルサーモン
ビーツとひよこ豆、いくら
Hokkaido Strawberry × Sustainable Salmon
Beetroot, Chickpeas and Salmon Roe

北海道産苺×自家製トリュフバター
チャバッタ、柑橘
Hokkaido Strawberry × Homemade Truffle Butter
Ciabatta and Citrus

Sweets

北海道産苺×ヴェリーヌ
マダガスカルバニラとレモングラス
Hokkaido Strawberry × Verrine
Madagascar Vanilla and Lemongrass

北海道産苺×タルト
シチリア産ピスタチオとカカオパルプ
Hokkaido Strawberry × Tart
Sicilian Pistachio and Cocoa Pulp

北海道産苺×ヴァシュラン
発酵バターとココナッツ
Hokkaido Strawberry × Vacherin
Fermented Butter and Coconut

北海道産苺×ミルフィーユ
大阪ハニーと柚子
Hokkaido Strawberry × Mille-feuille
Osaka Honey and Yuzu

北海道産苺×チョコレート
ヘーゼルナッツプラリネとオレンジ
Hokkaido Strawberry × Chocolate
Hazelnut Praline and Orange

コンラッド大阪オリジナルスコーン
北海道産苺のソースとクロテッドクリーム
Conrad Osaka Original Scone
Hokkaido Strawberry Sauce and Clotted Cream

THE FINEST TEAS OF THE WORLD
1837 TWG TEA
GRANDS CRUS PRESTIGE

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

「 SHINE MUSCAT×Vanilla 」
Afternoon Tea

「 シャインマスカット×バニラ 」
アフタヌーンティー ***8,500***

Savory

シャインマスカットとクリーミーリコッタ
バニラオイル、バジルクランブル、ライム
Shine Muscat and Creamy Ricotta Cheese
Vanilla Oil, Basil Crumble, Lime

シャインマスカットとキャビア
バニラサワークリーム、大阪ポテト（さつまいも）、抹茶クラム
Shine Muscat & Caviar
Vanilla Sour Cream, Osaka Potato (Sweet Potatoes), Matcha Crumb

シャインマスカットとバニラビスクバター
レモンコンフィ、ピスタチオ、シリアルブレッド
Shine Muscat and Vanilla Bisque Butter
Cereal Bread, Lemon Confit, Pistachio

シャインマスカットとサステナブルサーモン
バニラパンプキンピュレ、パスタクリスピー、ディル
Shine Muscat and Sustainable Salmon
Vanilla Pumpkin Purée, Pasta Crispy, Dill

シャインマスカットとバニラポークパテ
チャバッタ、セルフィーユ、ピンクペッパー
Shine Muscat and Vanilla Pork Pâté
Ciabatta, Chervil, Pink Peppercorn

Sweets

シャインマスカットバニラタルト
ピスタチオ、ホワイトチョコレート
Shine Muscat Vanilla Tart
Pistachio, White Chocolate

シャインマスカットバニラヴェリーヌ
北海道ミルク、レモングラス
Shine Muscat Vanilla Verrine
Hokkaido Milk, Lemongrass

シャインマスカットバニラジュレ
モスカート・スプマンテ、ブルーベリー
Shine Muscat Vanilla Jelly
Moscato Spumante, Blueberry

シャインマスカットバニラマカロン
カルダモン、柚子
Shine Muscat Vanilla Macaron
Cardamom, Yuzu

シャインマスカットバニラムース
りんご、大葉
Shine Muscat Vanilla Mousse
Apple, Shiso

バニラスコーン
シャインマスカットソースとマスカルポーネクリーム
Vanilla Scone
Shine Muscat Sauce and Mascarpone 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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

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.

フォーティースカイ・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 ***7,000***
Aperitif in the Sky

フォーティースカイ・プラッター
40Sky Platter
仔牛のツナソース、生ハムとフルーツ、チェリーモッツァレラ
野菜のマリネ２種、コールドビーフ、ライスコロッケ、グリッシーニ
Veal with Tuna Sauce, Cured Ham and Fruits,
Cherry Mozzarella, 2 Types of Marinated Vegetables,
Cold Beef, Arrancini, Grissini

WELCOME CHAMPAGNE

≪BEVERAGE MENU≫

CLASSIC BOTTLE BEER

アサヒ スーパードライ
Asahi Super Dry

キリン クラシックラガー
Kirin Classic Lager

サッポロ ヱビス
Sapporo Yebis

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

サッポロ 黒ラベル
Sapporo Black Label

CRAFT BOTTLE BEER

船場ペールエール
Semba Pale Ale

船場ゴールデンエール
Semba Golden Ale

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 RECOMMENDED WINE

白ワイン
White Wine

赤ワイン
Red Wine

COCKTAIL

ジントニック
Gin Tonic

シーブリーズ
Sea Breeze

カンパリソーダ
Campari Soda

マティーニ
Martini

ソルクバーノ
Sol Cubano

カシスソーダ
Cassis Soda

カルーアミルク
Kahlua Milk

テキーラサンライズ
Tequila Sunrise

モヒート
Mojito

モスコミュール
Moscow Mule

MOCKTAIL

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.

All day
(11:00 am –)

Salad

サラダにブレッドが付きます。
Served with bread

ベビースピナッチとケール、リンゴのサラダ *2,800*
チェリートマト、ピーカンナッツ、メイプルマスタードヴィネグレット
Baby Spinach, Kale and Apple Salad
Cherry Tomato, Pecan Nuts, Maple Mustard Vinaigrette

ロメインシーザーサラダ、オリジナルヴィネグレット *3,500*
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、ポーチドエッグ
Romaine Caesar Salad with Original Vinaigrette
Bacon, Anchovy, Garlic Crouton, Parmigiano, Poached Egg
ご追加>チキンブレストまたは、エビ *800*
Upgrade with> Chicken Breast or Prawn

Burger and Sandwich

フレンチフライまたはスモールサラダよりお選びいただけます。
Please choose from French Fries or Small Salad

クラブサンドイッチ *4,000*
ベーコン、スモークチキン、ハム、チェダーチーズ、エッグ
マスタードマヨネーズ
Club Sandwich
Bacon, Smoked Chicken, Ham, Cheddar Cheese, Egg,
Mustard Mayonnaise

クラシックチーズバーガー *4,200*
100%豪州産牛肉パティ、チェダーチーズ、ベーコン
ピクルス、オニオン、トマト、レタス
Classic Cheese Burger
100% Aussie Beef Patty, Cheddar Cheese, Bacon,
Pickles, Onion, Tomato, Lettuce

マッシュルームカツレツバーガー *3,600*
六甲シャンピニオン、コリアンダー、豆乳アーモンド、チミチュリ
Mushroom Cutlet Burger
Rokko champignon, Cilantro, Soy Almond, Chimichurri

Hot

焼きそば以外のすべてのお料理にブレッドが付きます。
Served with bread except Yakisoba

国産豚と大阪ヘルメスソースの焼きそば *3,300*
Yakisoba with Domestic Pork and Osaka Hermes Sauce

ロブスタースパゲッティ、ムール貝、浅利、ホタテ貝柱 *4,900*
Lobster Spaghetti with Mussel, Clam, Scallop

自家製タリアテッレパスタ、ボロネーゼソース *3,500*
Homemade Tagliatelle Pasta with Bolognese Sauce

トマトとバジルのスパゲッティ *2,600*
Spaghetti with Tomato and Basil

＜すべてのパスタをグルテンフリー又は全粒粉に変更できます＞
＜All Pasta Can Be Substituted with Gluten-Free or Whole Wheat＞

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.
ベジタリアン対応をご希望のお客様は、スタッフまでお申し付けください。
Vegetarian option available upon request

All day
(11:00 am –)

Sweets

フォーティースカイシグネチャーパフェ *2,800*
メロン、アールグレイ、酒粕
40 Sky Signature Parfait
Melon, Earl Grey, Sake Lees

トラディショナルティラミス *1,900*
Traditional Tiramisu

“プラントベース”チョコレートケーキ *1,900*
豆乳のソルベ添え
“Plant-based” Chocolate Cake
Soy Milk Sorbet

スフレチーズケーキ、ベリーサラダ *1,900*
Soufflé Cheesecake with Berry Salad

アイスクリームセレクション
バニラ、チョコレート、抹茶 *1,900*
Ice Cream Selection
Vanilla, Chocolate, Matcha

季節のフルーツの盛り合わせ *3,900*
Seasonal Fruits Plate

チョコレートセレクション *2,900*
Chocolate Selections

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.
ベジタリアン対応をご希望のお客様は、スタッフまでお申し付けください。
Vegetarian option available upon request

Sky Treat
(5:30 pm –)

フォーティースカイ・プラッター *3,500*
仔牛のツナソース、生ハムとフルーツ、チェリーモッツァレラ
野菜のマリネ２種、コールドビーフ、ライスコロッケ、グリッシーニ
40Sky Platter
Veal with Tuna Sauce, Cured Ham and Fruits,
Cherry Mozzarella, 2 Types of Marinated Vegetables,
Cold Beef, Arrancini, Grissini

イタリア産ブラッティ—ナチーズ *3,500*
大阪産チェリートマトとバジル、シチリア産エクストラバージンオイル
Italian Burratina Cheese
Osaka Cherry Tomato and Basil, Sicilian EVO

生ハムとメロン、セルバチコ *3,000*
Cured Ham and Melon, Wild Rocket

３種のオリーブのマリネ、レモン、タイム、ガーリック *1,400*
Marinated 3 Types of Olives, Lemon, Thyme, Garlic

イタリアンチーズの盛り合わせ *4,200*
トマトジャム、はちみつ、シチリア産アーモンド
Italian Cheese Selection
Tomato Jam, Honey, Sicilian Almond

クリスピーフライドチキンとフレンチフライ *3,400*
Crispy Fried Chicken and French Fries

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

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

トリュフフレンチフライ *1,800*
Truffle French Fries

ポテトクリスプス *1,200*
Potato Crisps

愛媛県産柑橘のドライフルーツ *1,500*
ブラッドオレンジ、河内晩柑ピール、伊予柑ピール、不知火
Dried Citrus Fruits from Ehime
Blood Orange, Kawachi Bankan Peel, Iyokan Peel, Shiranui

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 10%の税金と 15%のサービス料が含まれます。
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.
ベジタリアン対応をご希望のお客様は、スタッフまでお申し付けください。
Vegetarian option available upon request