

# Christmas Lunch Menu

16,000

---

近海産アオリイカ

和歌山アイコトマト、カリフラワー、熟成ブラックレモン

Local Aori Squid

Wakayama Aiko Tomato, Cauliflower, Aged Black Lemon

クラムチャウダー C:Grill スタイル

北海道プレミアムインカ、金時人参、コンラッドサワードウ

Clam Chowder C: Grill Style

Hokkaido Premium Inka Potato, Kintoki Carrot, Conrad Sourdough

明石浦`浦サワラ`

菜の花、かんずり、河内レンコン

Akashi Ura `Ura Spanish Mackerel`

Nanohana, Kanzuri, Kawachi Lotus Root

日本鹿の薪焼き

黒ニンニク、京田辺古川農園海老芋、芽キャベツ

Wood Grilled Japanese Venison

Black Garlic, Kyo Tanabe Furukawa Farm Ebi Imo, Brussel Sprouts

ブッシュドノエル

ジンジャーブレッド、サステナブルチョコレートクリーム、ミルクジェラート

Buche de Noel

Gingerbread, Sustainable Chocolate Cream, Milk Gelato

自家製パン、エキストラバージンオリーブオイル

Home Made Bread & Extra Virgin Olive Oil

小菓子 / Mignardise

コーヒーまたは紅茶 / Coffee or Tea

メニューの表示料金はすべ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 charge.

# Christmas Lunch Menu

19,000

---

近海産天然平目  
カラフル大根、北海道産いくら、ビーツ  
Local Turbot  
Colorful Daikon, Hokkaido Salmon Roe, Beetroot

クラムチャウダー C:Grill スタイル  
北海道プレミアムインカ、金時人参、コンラッドサワードウ  
Clam Chowder C:Grill Style  
Hokkaido Premium Inka Potato, Kintoki Carrot, Conrad Sourdough

明石浦`浦サワラ`  
菜の花、かんずり、河内レンコン  
Akashi Ura `Ura Spanish Mackerel`  
Nanohana, Kanzuri, Kawachi Lotus Root

兵庫県但馬経産牛ロース薪焼き  
モリーユ茸、京田辺古川農園の海老芋、芽キャベツ  
Wood Grilled Hyogo Tajima Beef Loin  
Morel, Kyo Tanabe Furukawa Farm Ebi Imo, Brussel Sprouts

あまおう苺  
ピスタチオ、ピンクペッパー、コンラッドティーアイスクリーム  
Amaou Strawberry  
Pistachio, Pink Pepper, Conrad Tea Ice Cream

自家製パン、エキストラバージンオリーブオイル  
Home Made Bread & Extra Virgin Olive Oil

小菓子 / Mignardise

コーヒーまたは紅茶 / Coffee or Tea

メニューの表示料金はすべ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 charge.

# Christmas Dinner Menu

29,000

---

北海道産帆立貝柱  
イタリア産キャビア、カリフラワー、熟成ブラックレモン  
Hokkaido Sea Scallops  
Italian Caviar, Cauliflower, Aged Black Lemon

近海産天然平目  
カラフル大根、北海道産いくら、ビーツ  
Local Turbot  
Colorful Daikon, Hokkaido Salmon Roe, Beetroot

越前紅ズワイガニのリゾット  
九条ネギ、羅臼昆布、京都ひらがい卵 WABISUKE  
Echizen Red Snow Crab Risotto  
Kujo Onion, Rausu Kelp, Kyoto Free Range Egg WABISUKE

近海産金目鯛  
北海道産根セロリ、菜の花、和歌山アイコトマト  
Local Kinmedai  
Hokkaido Celeriac, Nanohana, Wakayama Aiko Tomato

兵庫県但馬経産牛ロース薪焼き  
モリーユ茸、京田辺古川農園海老芋、芽キャベツ  
Wood Grilled Hyogo Tajima Beef Loin  
Morel, Kyo Tanabe Furukawa Farm Ebi Imo, Brussel Sprouts

ザクロと生姜のグラニテ  
Pomegranate and Ginger Granita

ブッシュドノエル  
ジンジャーブレッド、サステナブルチョコレートクリーム、ミルクジェラート  
Buche de Noel  
Gingerbread, Sustainable Chocolate Cream, Milk Gelato

自家製パン、エキストラバージンオリーブオイル  
Home Made Bread & Extra Virgin Olive Oil

小菓子 / Mignardise

コーヒーまたは紅茶 / Coffee or Tea

メニューの表示料金はすべ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 charge.

# Christmas Dinner Menu

34,000

---

北海道産帆立貝柱  
イタリア産キャビア、カリフラワー、熟成ブラックレモン  
Hokkaido Sea Scallops  
Italian Caviar, Cauliflower, Aged Black Lemon

オマールエビと北海道産雲丹  
神戸弓削牧場フレッシュチーズ、ストロベリー、ビーツ  
Lobster with Hokkaido Sea Urchin  
Kobe Yuge Farm Fresh Cheese, Strawberry, Beetroot

トリュフリゾット  
鱈白子、羅臼昆布、北海道月光ゆり根  
Truffle Risotto  
Cod Milt, Rausu Kelp, Hokkaido Lily Bulb

近海産クエ  
聖護院蕪、菜の花、京都ひらがいがい卵 WABISUKE  
Local Grouper  
Shogoin Turnip, Nanohana, Kyoto Free Range Egg WABISUKE

奈良県産大和雌牛フィレ薪焼き  
モリーユ茸、京田辺古川農園の海老芋、芽キャベツ  
Wood Grilled Nara Yamato Mesuushi Fillet  
Morel, Kyo Tanabe Furukawa Farm Ebi Imo, Brussel Sprouts

ザクロと生姜のグラニテ  
Pomegranate and Ginger Granita

あまおう苺  
ピスタチオ、ピンクペッパー、コンラッドティーアイスクリーム  
Amaou Strawberry  
Pistachio, Pink Pepper, Conrad Tea Ice Cream

自家製パン、エキストラバージンオリーブオイル  
Home Made Bread & Extra Virgin Olive Oil

小菓子 / Mignardise

コーヒーまたは紅茶 / Coffee or Tea

メニューの表示料金はすべ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 charge.

**C:GRILL**

CHRISTMAS LUNCH MENU

**C:GRILL**

CHRISTMAS DINNER MENU