

C:GRILL

LUNCH MENU

3 DISHES 5500

前菜 + メイン + デザート

STARTER + MAIN + DESSERT

4 DISHES 7500

2 x 前菜 + メイン + デザート

2 x STARTER + MAIN + DESSERT

5 DISHES 9000

2 x 前菜 + 魚料理 + メイン + デザート

2 x STARTER + Fish + MAIN + DESSERT

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10%税金と15%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.

3 DISHES 5,500

MENU

Appetizer Choice

本日の鮮魚のカルパッチョ、いろいろなハーブ、山葵オイル
Today's Fish Crudo, Herbs, Wasabi Oil
Or
滋賀県産三元豚の生ハム、リコッタ、ストロベリー
Sangenton Pork Prosciutto from Shiga, Ricotta, Strawberry

Main

近海産鮮魚、ロメスコ、アーモンド
Local Fresh Fish, Romesco, Almond
Or
和歌山県産みかん鶏、ベーコンジャム
Wakayama Local Chicken, Bacon Jam
Or
神戸ポークロース、セージのラブ
Kobe Pork Loin, Sage Rub
Or
近郊産茄子のグリルステーキ、黒七味、キヌアサラダ
Grilled Local Eggplant Steak, Kyoto Black 7 Spice, Quinoa Salad
Or
30日熟成神戸牛ランプ150g (+3,500円)
30 days Aged Kobe Beef Rump (+3,500yen)
Or
国産牛フィレ肉150g (+3,500円)
Domestic Beef Fillet 150g (+3,500yen)
Or
近郊産和牛フィレ肉100g (+6,500円)
Local Wagyu Beef Fillet 100g (+6,500yen)

Choice of Sauce

バルサミコ風味のビーフジュ
Balsamic Beef Jus
Or
京都産平飼い卵とホースラディッシュのベアルネーズ
Béarnaise with Kyoto Cage Free Egg and Horseradish

Dessert

コンラッドティーのチーズテリーヌ、温州みかん、フロマージュブラン
Conrad Tea Cheese Terrine, Satsuma Mandarin, Fromage Blanc
Or
フォンダンショコラ、ラムチョコレート、ピーカンナッツ
Fondue au Chocolate, Rum Chocolate, Pecan Nuts

一口のお菓子
Petite Sweet

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

4 DISHES 7,500

MENU

Appetizer Choice

本日の鮮魚のカルパッチョ、いろいろなハーブ、山葵オイル
Today's Fish Crudo, Herbs, Wasabi Oil
Or
滋賀県産三元豚の生ハム、リコッタ、ストロベリー
Sangenton Pork Prosciutto from Shiga, Ricotta, Strawberry

Vegetable Appetizer Choice

近郊産ブロッコリー薪焼き、焦がしニンニクとピスタチオ
Wood Grilled Local Broccoli, Burnt Garlic and Pistachio
Or
大阪産ケールのサラダ、冬野菜とクルミ
Osaka Kale Salad with Winter Vegetables and Walnuts

Main

近海産鮮魚、ロメスコ、アーモンド
Local Fresh Fish, Romesco, Almond
Or
和歌山県産みかん鶏、ベーコンジャム
Wakayama Local Chicken, Bacon Jam
Or
神戸ポークロース、セージのラブ
Kobe Pork Loin, Sage Rub
Or
近郊産茄子のグリルステーキ、黒七味、キヌアサラダ
Grilled Local Eggplant Steak, Kyoto Black 7 Spice, Quinoa Salad
Or
30日熟成神戸牛ランプ150g (+3,500円)
30 days Aged Kobe Beef Rump (+3,500yen)
Or
国産牛フィレ肉150g (+3,500円)
Domestic Beef Fillet 150g (+3,500yen)
Or
近郊産和牛フィレ肉100g (+6,500円)
Local Wagyu Beef Fillet 100g (+6,500yen)

Choice of Sauce

バルサミコ風味のビーフジュ
Balsamic Beef Jus
Or
京都産平飼い卵とホースラディッシュのベアルネーズ
Béarnaise with Kyoto Cage Free Egg and Horseradish

Dessert

コンラッドティーのチーズテリーヌ、温州みかん、フロマージュブラン
Conrad Tea Cheese Terrine, Satsuma Mandarin, Fromage Blanc
Or
フォンダンショコラ、ラムチョコレート、ピーカンナッツ
Fondue au Chocolate, Rum Chocolate, Pecan Nuts

一口のお菓子
Petite Sweet

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

5 DISHES 9,000

MENU

Appetizer Choice

本日の鮮魚のカルパッチョ、いろいろなハーブ、山葵オイル
Today's Fish Crudo, Herbs, Wasabi Oil

Or

滋賀県産三元豚の生ハム、リコッタ、ストロベリー
Sangenton Pork Prosciutto from Shiga, Ricotta, Strawberry

Vegetable Appetizer Choice

近郊産ブロッコリー薪焼き、焦がしニンニクとピスタチオ
Wood Grilled Local Broccoli, Burnt Garlic and Pistachio

Or

大阪産ケールのサラダ、冬野菜とクルミ
Osaka Kale Salad with Winter Vegetables and Walnuts

Fish

近海産鮮魚、ロメスコ、アーモンド
Local Fresh Fish, Romesco, Almond

Main

和歌山県産みかん鶏、ベーコンジャム
Wakayama Local Chicken, Bacon Jam

Or

神戸ポークロース、セージのラブ
Kobe Pork Loin, Sage Rub

Or

近郊産茄子のグリルステーキ、黒七味、キヌアサラダ
Grilled Local Eggplant Steak, Kyoto Black 7 Spice, Quinoa Salad

Or

30日熟成神戸牛ランプ150g (+3,500円)
30 days Aged Kobe Beef Rump (+3,500yen)

Or

国産牛フィレ肉150g (+3,500円)
Domestic Beef Fillet 150g (+3,500yen)

Or

近郊産和牛フィレ肉100g (+6,500円)
Local Wagyu Beef Fillet 100g (+6,500yen)

Choice of Sauce

バルサミコ風味のビーフジュ
Balsamic Beef Jus

Or

京都産平飼い卵とホースラディッシュのベアルネーズ
Béarnaise with Kyoto Cage Free Egg and Horseradish

Dessert

コンラッドティーのチーズテリーヌ、温州みかん、フロマージュブラン
Conrad Tea Cheese Terrine, Satsuma Mandarin, Fromage Blanc

Or

フォンダンショコラ、ラムチョコレート、ピーカンナッツ
Fondue au Chocolate, Rum Chocolate, Pecan Nuts

一口のお菓子
Petite Sweet

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea