

CONNOISSEUR IN-ROOM DINING

Good Morning Breakfast

Asian Fare

After Thoughts

Simple Pleasures

And More!



CONRAD[®]
HONG KONG

BRASSERIE on the EIGHTH

Brasserie on the Eighth features an array of all-time favourite French-continental dishes and is the perfect venue for lunch or a casual evening with friends over a glass of wine. The open kitchen showcases the chefs' culinary actions, creating an interactive dining experience. An extensive salad bar and dessert display are also available to complement the vibrant kitchen setting.

Location : Level 8

Opening Hours : Lunch : 12:00noon - 3:00pm (Monday to Friday)

Saturday Brunch : 12:00noon - 3:00pm

Sunday Brunch : 11:00am - 3:00pm

Dinner : 6:30pm - 10:30pm daily

Dress Code : Smart casual

For reservations, please dial extension 8240 or email hkghc_Brasserie@ConradHotels.com

garden café

Situated on the Lower Lobby, Garden Café specialises in south-east Asian and traditional Western dishes. Featuring indoor and outdoor poolside seating, the restaurant offers a superb evening buffet, barbecue and al fresco dining experience with splendid views of Hong Kong skyline.

Take in Hong Kong's spectacular skyline from the Garden Café Terrace with a range of artisan cocktails, whisky and freshly grilled dishes.

Location : Lower Lobby Level

Opening Hours : All day dining : 6:30am - 12:00am daily

Breakfast buffet : 6:30am - 11:00am daily

Lunch buffet : 12:00pm - 2:30pm daily

Tea buffet : 3:00pm - 5:30pm (Saturday, Sunday and Public Holiday)

Dinner buffet : 6:00pm - 10:00pm daily

Dress Code : Casual

For reservations, please dial extension 8220 or email hkghc_GardenCafe@ConradHotels.com

LOBBY LOUNGE

Fine wines, cocktails, all-day snack menu and live evening entertainment make Lobby Lounge a first-rate choice for drinks, but a great meal is never far away with the famous Curry Tiffin Lunch Buffet, afternoon tea sets, supper buffet and the weekend carvery and bubbles lunch buffet.

Location : Lobby Level

Opening Hours : All day dining : 8:00am - 12:00am (Sunday - Wednesday)
8:00am - 1:00am (Thursday - Saturday)

Curry Tiffin Buffet : 12:00pm - 2:30pm (Monday - Friday)

Carving Lunch Buffet : 12:00pm - 2:30pm (Saturday, Sunday and Public Holiday)

Afternoon Tea : 3:00pm - 5:30pm daily

Supper Buffet : 8:30pm - 11:00pm (Friday and Saturday)

Dress Code : Smart casual

For reservations, please dial extension 8250 or email hkghc_LobbyLounge@conradhotels.com



A tranquil oasis offering an extensive selection of cocktails, Champagne, wines, liquors and more, Pacific Bar is a popular rendezvous for pre-dinner drinks and after-hours get-togethers.

Location : Level 8

Opening Hours : 12:00noon - 12:30am (Monday to Friday)
5:00pm - 12:30am (Saturday and Sunday)

Dress Code : Smart casual

For reservations, please dial extension 8244 or email hkghc_PacificBar@ConradHotels.com

Cake Shop

The place to go for divine pastries, heavenly desserts and irresistible chocolates, the Cake Shop also offers sumptuous, custom-designed three-dimensional cakes and tailor-made hampers for every occasion. Freshly brewed coffee and takeaway lunch are available for those who are on the move.

Location : Lower Lobby Level

Opening Hours : 7:30am - 8:00 pm daily

For more information, please dial extension 8813 or email hkghe_cakeshop@ConradHotels.com

YOUR ROOM ISN'T JUST FOR SLEEPING

Whether an intimate candlelit dinner, breakfast in bed, a snack before shut-eye or lunch on the go, you don't have to venture forth into the hotel to ease your hunger pangs and enjoy some fine cuisine - the hotel will come to you.

With Italian, Chinese, French Continental and Asian-International restaurants and Master Chefs in-house, we've got the world on a plate for you. Perhaps you're longing for a particular dish or eager to savour something new and exotic? You may want a three-course meal, a sandwich or just a bottle of bubbly on ice. Whatever you fancy, Conrad Hong Kong's cutting-edge restaurants are at your service 24-7. Just pick up the phone and name your preference.

Please press 2 for In-room Dining

Please advise our team members if you have any dietary restrictions or allergies.

Food and beverage prices are shown in Hong Kong dollars, subject to a 10% service charge.

Index	
Good Morning Breakfast	01
International Dishes	08
Asian Fare	14
After Thoughts	18
Snacks	20
Children's Menu	22
Late Night Dining	24
Simple Pleasures	27

GOOD MORNING BREAKFAST

available from 6:00am until 11:30am



010 CONTINENTAL BREAKFAST

HK\$
260

Choice of fresh seasonal fruits or fresh fruit juice
your selection from our bakery
breakfast rolls, soft rolls, toasts, croissants, wheat croissants
Danish pastries, brioches, bagels, muffins and multi-grain bread
(served with butters, jam, marmalade or honey)
selection of fruits or plain natural yoghurt
freshly brewed coffee, decaffeinated coffee
tea or Chinese tea

011 HONG KONG BREAKFAST

260

Fish, chicken or beef congee with traditional condiments
basket of assorted Hong Kong dim sum
tea or Chinese tea

012 AMERICAN BREAKFAST

HK\$
280

Choice of fresh seasonal fruits or fresh fruit juice
selection of fruits or plain natural yoghurt
choice of cereal: raisin bran, corn flakes
shredded wheat or all-bran
two farm fresh eggs in any style
served with ham, bacon or pork sausage
and hash brown
your selection from our bakery
breakfast rolls, soft rolls, toasts, croissants
whole wheat Danish pastries, brioches, bagels
muffins and multi-grain bread
(served with butter, jam, marmalade or honey)
freshly brewed coffee, decaffeinated coffee
tea or Chinese tea

013 JAPANESE BREAKFAST

308

Choice of fresh seasonal fruits or fresh fruit juice
miso soup with condiments
broiled miso marinated salmon
stewed vegetables
steamed rice
Japanese pickles
green tea

BREAKFAST A LA CARTE

Healthy choices & fitness corner

	HK\$
101 Fresh bakery and pastry your selection of breakfast rolls, soft rolls, toasts, croissants whole wheat croissants Danish pastries, brioches, bagels, muffins or healthy breads served with butter, jam, marmalade or honey	95
102 Our chef's homemade Swiss Bircher muesli	110
103 Rolled oatmeal served with brown sugar and raisins	80
104 Assorted seasonal mixed berries with low fat yogurt	120
105 Fruit or plain natural yoghurt	80
106 Greek yoghurt or 0% fat yoghurt	120
107 Fresh fruits seasonal fresh melon, grapefruit, pineapple and papaya platter or select your own combination of available fresh fruits in season	125
108 Yakult	45
109 Yoghurt drink	60
110 Strawberry or banana smoothie	90

Western specialties

	HK\$
111 Two fried eggs prepared to your liking served with breakfast ham, bacon pork or veal sausages	115
112 Traditional poached eggs Benedict or Florentine	145
113 Scrambled eggs with smoked salmon on English muffin	145
114 Three-egg omelette your choice of ham, tomatoes, herbs cheese or mushrooms	135
115 Egg white omelette, with herbs mushrooms or tomatoes	130

Side orders

116 Baked beans in tomato sauce	90
117 Sautéed button mushrooms with fresh herbs	90
118 Sautéed button mushrooms and asparagus	130
119 Smoked salmon and cream cheese	130

Griddle specialties

	HK\$
120 Buttermilk pancakes with maple syrup and fresh cream	110
121 Ricotta and blueberry hot cake served with maple syrup	120
122 Belgian waffles with strawberry compote	110
123 French toast or cinnamon toast with berries	120

Local signature

124 Congee with abalone, chicken, fish or beef traditional condiments	120
125 Basket of assorted Hong Kong dim sum	110
126 Wonton noodle soup	120



Fresh juices

- 201 Carrot, Grapefruit, Honeydew Melon,
Mango, Orange, Papaya or Watermelon

HK\$
95

Chilled juices

- 202 Apple, Cranberry, Grape, Tomato, Pineapple or Prune

85

Beverages

- 203 Freshly brewed coffee or decaffeinated coffee

70

- 204 Espresso

70

- 205 Cappuccino or café au lait

70

- 206 Selection of teas
(breakfast tea, earl grey, chamomile
Moroccan mint or grand jasmine)

70

- 207 Fresh whole or skimmed milk

70

- 208 Chocolate milk, milo or ovaltine

70

- 209 Double Espresso

89

INTERNATIONAL DISHES

available from 11:30am until 11:30pm



Appetizers

	HK\$
300 Arugula, radicchio avocado and artichoke salad with Pecorino cheese sweet potato, pecan & boiled egg	255
301 Caesar's salad selection romaine lettuce, Caesar dressing, bacon choice of grilled prawn, salmon fillet or grilled chicken breast	275
302 Healthy green garden salad mesclun broccoli, candied walnuts roasted pumpkin seed and your choice of dressing	125
303 Traditional cobb salad mixed greens with grilled chicken breast diced tomato, avocado, red onions, egg bacon and blue cheese dressing	280



Soups

- | | HK\$ |
|--|------|
| 310 Gruyère crusted onion soup
Gruyère crusted white and red onion soup
scented with thyme and red port wine | 110 |
| 311 Wild mushroom cappuccino
crispy artichoke wonton | 110 |
| 312 Minestrone with parmesan | 110 |

Pasta

- | | |
|--|-----|
| 400 Linguine carbonara
sautéed bacon, creamy parmesan and egg sauce | 275 |
| 401 Spaghetti alla Bolognese
spaghetti with meat sauce, parmigiano | 275 |



From the pizza oven

	HK\$
500 Design your own pizza all pizzas are based on tomato and mozzarella cheese select any of the following toppings: mushrooms, ham, salami, bell peppers, onion shrimps, anchovies, mozzarella, zucchini, olives capers, artichokes	265
501 Prosciutto and rucola tomato, mozzarella, parmigiano rucola and parma ham	245
502 Margherita tomato, mozzarella and basil	245
503 Quattro stagioni tomato, mozzarella, artichoke, mushrooms ham and olives	255

Main courses

	HK\$
600 Grilled U.S. Angus tenderloin steak 8 oz. roasted potatoes and vegetables Béarnaise sauce or black pepper sauce	530
601 Grilled U.S. Angus sirloin steak 10 oz. roasted potatoes and vegetables Béarnaise sauce or black pepper sauce	418
602 Grilled Norwegian salmon steak with candied lemon and roasted zucchini	308
603 Creamy chicken "Cordon Bleu" pesto flavored French beans Provençal vegetable ratatouille	220
604 Traditional fish and chips battered fillet of cod fish served with tartare sauce and side salad	235

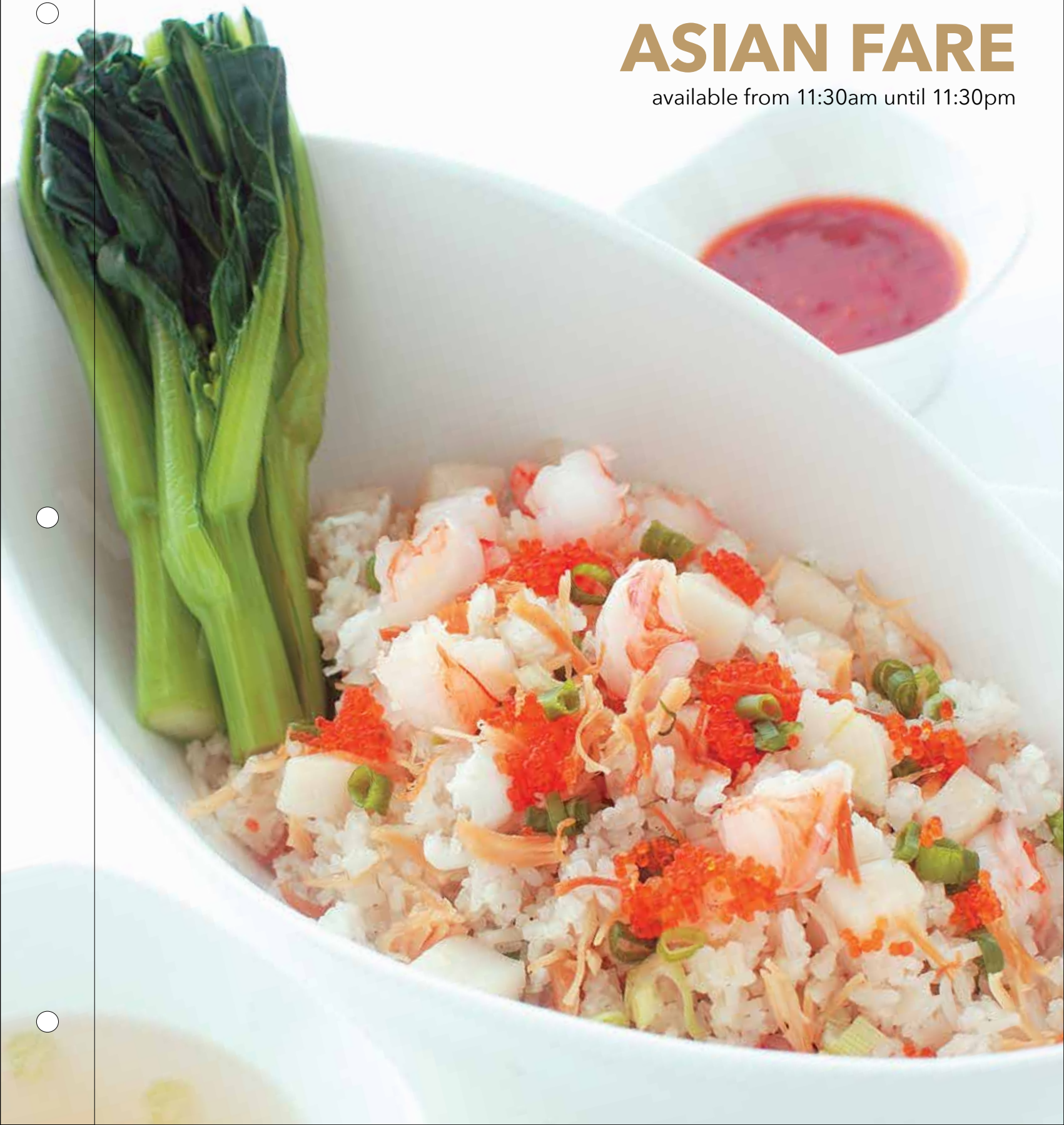


Sandwiches

	HK\$
701 Reuben sandwich	245
702 B.L.T. sandwich	235
703 Grilled beef burger on golden bun, crispy lettuce red onion rings, bacon sautéed mushrooms, fried egg, Gruyère or Monterey Jack cheese	225
704 Beyond burger plant-based burger patties on healthy multi-grain bun, arugula, avocado house made pickles, vegan cheddar cheese and fresh tomato	235
705 Chicken club roasted chicken, seared bacon, tomato fried egg in whole wheat toast	215

ASIAN FARE

available from 11:30am until 11:30pm



Asian fare

	HK\$
800 Japanese bento choice of chicken breast, beef sirloin black cod or eel, Japanese pickles steamed rice, seasonal salad	245
801 Hainanese chicken rice yellow poached chicken, chili, soya and ginger sauce chicken soup, steamed rice	245
802 Malaysian laksa spicy noodle soup with prawns and scallops in coconut broth	235
803 Indian mutton curry steamed rice, complemented with papadum	235



804	Cantonese fried rice with seafood conpoy and egg white	HK\$ 205
805	Hong Kong wonton noodle soup chicken broth, shrimp dumpling egg noodles and roasted duck	195
806	Char kway teow wok-fried spicy ribbon noodles sambal chili paste, shrimps barbecued pork, Chinese sausage and fish cake	195
807	Nasi goreng fried rice, cucumbers, tomatoes, prawn crackers, Indian pickles, fried egg chicken and beef satays with peanut sauce	195
808	Braised beef brisket egg noodle soup	150



Vegetarian specialties

	HK\$
809 Linguini with olive oil, garlic, broccoli sun-dried tomato and roasted mushrooms	235
810 Stir-fried mixed Chinese vegetables and Asian mushrooms, steamed rice	175
811 Indian vegetable curry with rice pilaf and papadum	180
812 Penne arrabbiata short penne pasta in spicy tomato, garlic and basil sauce	275
813 Focaccia grilled vegetables, avocado, mozzarella and tomato confit	210

AFTER THOUGHTS

available from 11:30am until 11:30pm

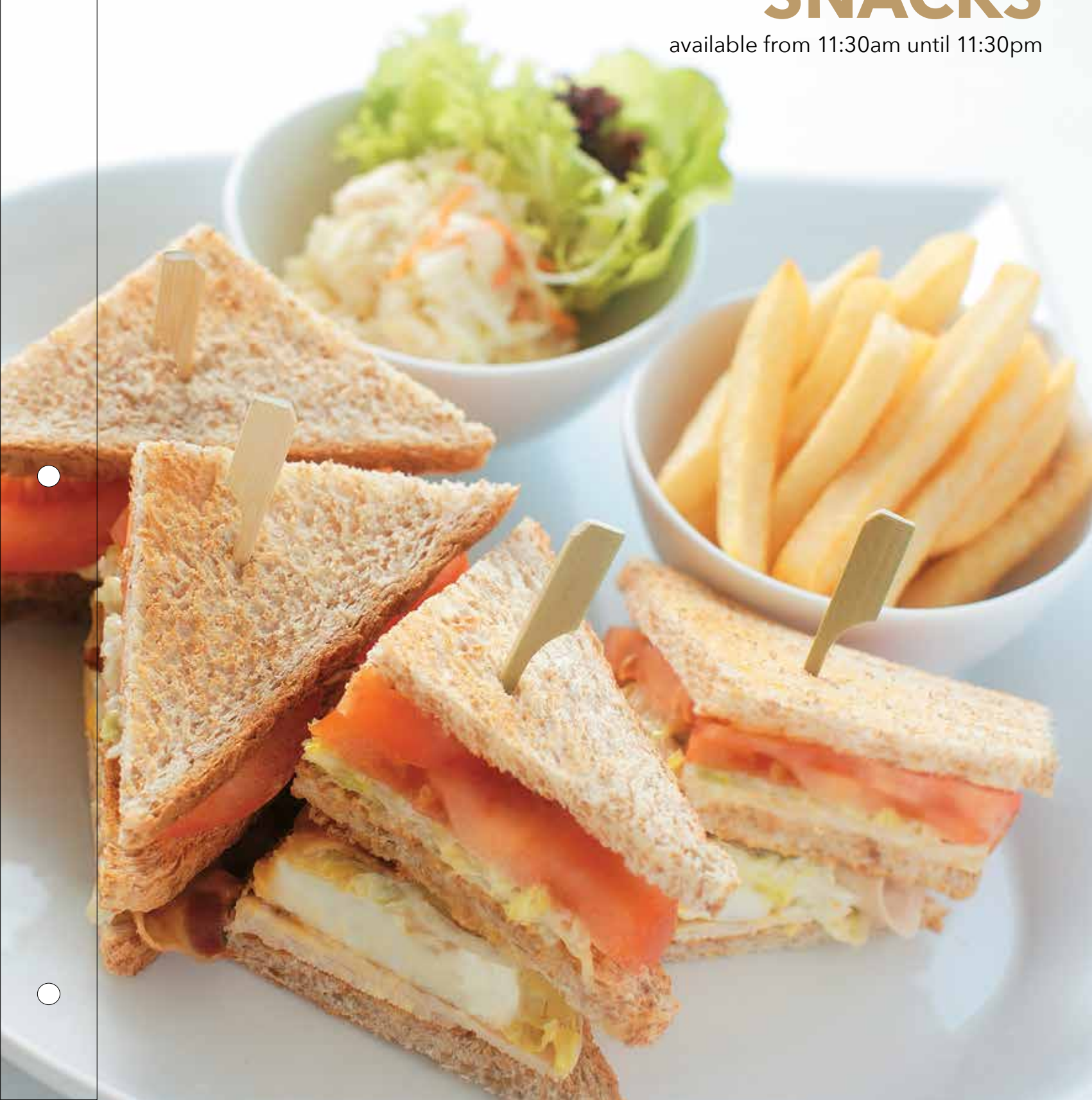


Desserts

	HK\$
900 Traditional apple tarte Tatin Calvados ice cream	145
901 New York cheese cake with citrus salad	145
902 Chilled fresh mango pudding	145
903 Chocolate brownie Madagascar vanilla ice cream, chocolate sauce	145
904 Fresh fruits seasonal fresh melon, watermelon, pineapple and papaya and mango platter or select your own combination of seasonal fresh fruits	150

SNACKS

available from 11:30am until 11:30pm





Cold snacks (per dozen) (canapes)

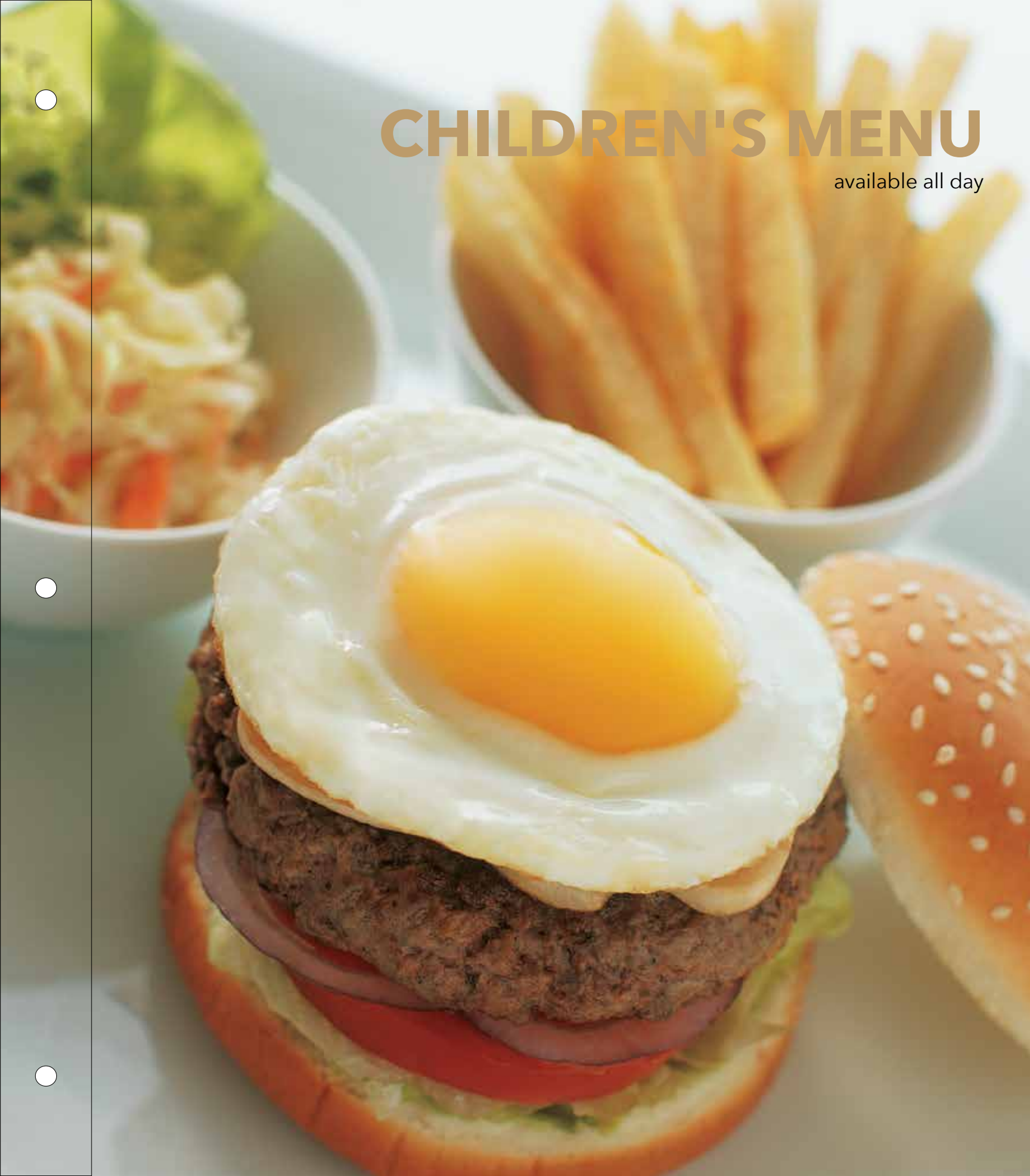
	HK\$
905 Smoked salmon with horseradish and capers	280
906 Homemade foie gras terrine on melba toast	280
907 Parma ham with melon	260
908 Cherry tomatoes filled with guacamole	220

Hot snacks (per dozen)

909 Deep-fried shrimps with tartar sauce	280
910 Crispy vegetable spring rolls	200
911 Honey glazed chicken wings	220
912 Indian vegetable samosa	200

CHILDREN'S MENU

available all day

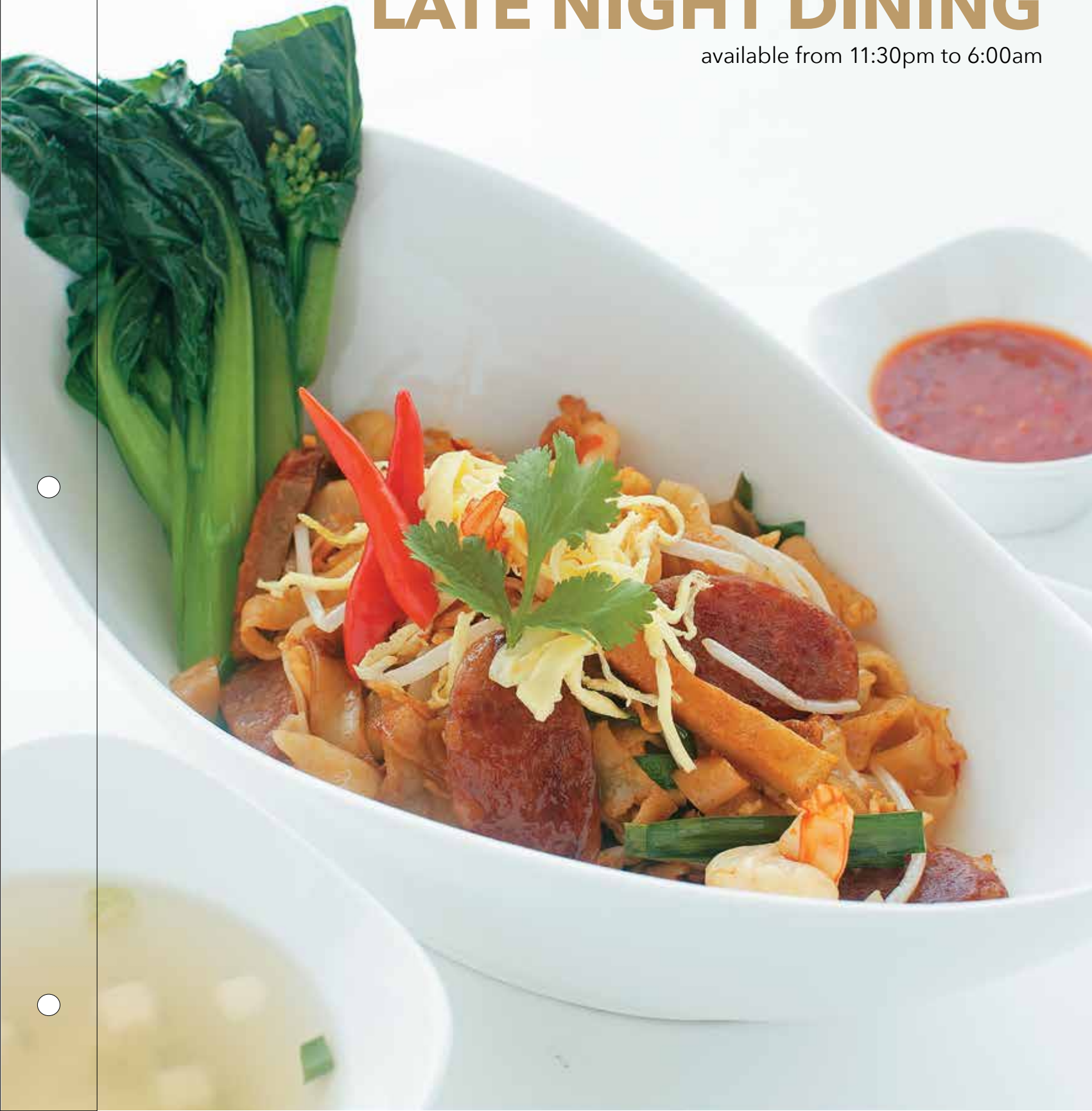


Children's menu

	HK\$
920 The wild mushroom cream soup with eggplant and corn bruschetta	60
921 Amazing wings breaded chicken wings served with tartar sauce and roasted potatoes	85
922 The top gun hot dog with French fries and ketchup	90
923 Nemo Roasted Norwegian salmon with mashed potatoes, fresh steamed vegetables	125
924 The planet Mars no. 1 spaghetti with meat balls and tomato sauce	90
925 Snow white linguine carbonara	95
926 The big scoop mixed berries with a scoop of ice-cream	65
927 Space mountain chocolate brownies with Madagascar vanilla ice-cream served with toblerone chocolate sauce	65
928 Scooby-doo selection of ice-cream sundae vanilla, chocolate or strawberries	65
929 Healthy fresh fruits seasonal fresh melon, watermelon, pineapple, orange and banana	80

LATE NIGHT DINING

available from 11:30pm to 6:00am



	HK\$
301 Caesar's salad selection romaine lettuce, Caesar dressing, bacon choice of grilled prawns, salmon fillet or grilled chicken breast	275
302 Healthy garden salad mesclun green broccoli, cherry tomatoes, quinoa, candied walnuts roasted pumpkin seeds with your choice of dressing	125
401 Spaghetti alla Bolognese spaghetti with meat sauce, parmesan shavings	275
812 Penne arrabbiata short penne pasta in spicy tomato, garlic and basil sauce	275
602 Grilled Norwegian salmon steak with candied lemon and roasted zucchini	308
703 Grilled beef burger choice of bacon, sautéed mushrooms, fried egg Gruyère or Monterey Jack cheese on golden bun crispy lettuce wrapped, red onion rings and kosher pickles fries and coleslaw salad	225
705 Chicken club roasted chicken, seared bacon, tomato, fried egg in whole wheat toast	215

	HK\$
801 Hainanese chicken rice yellow poached chicken, chili, soya and ginger sauce chicken soup, steamed rice	245
806 Char kway teow wok-fried spicy ribbon noodles sambal, chili paste, shrimps barbecued pork, sausage and fish cake	195
808 Braised beef brisket egg noodle soup	150
901 New York cheese cake with citrus salad	145
903 Chocolate brownie Madagascar vanilla ice cream, chocolate sauce	145



SIMPLE PLEASURES



Alcoholic

	HK\$ Bottle	HK\$ Glass
House Champagne	980	198
House wine, white or red	460	95
Aperitifs		116
Campari, Carpano Bianco, Carpano Rosso Noilly Part Dry, Dubonnet Rouge, Fernet-Branca Pernod, Pimm's		
Sherries		116
Dry Sack, Harveys Bristol Cream, Tio Pepe		
Scotch		130
Dewar's White Label, J&B, J.W. Red Label, Famous Grouse Ballantine's		138
Chivas Regal 12 years		150
J.W. Black Label		155
Irish, Bourbon and Canadian Whiskys Jameson, Jack Daniel's, Jim Beam Wild Turkey, Canadian Club		130
Gin		130
Beefeater, Gordon's, Bombay Sapphire, Tanqueray		
Vodka		130
Absolut, Smirnoff, Stolichnaya		
Rum / tequila		130
Havana Club, Bacardi Light, Myers Dark, Olmeca Silver		
Cognac		175
Martell VSOP, Hennessy VSOP, Remy Martin VSOP Hennessy XO, Martell XO, Remy Martin XO		320





Liqueurs

Amaretto, Bailey's Irish Cream, Cointreau
 Drambuie, Frangelico, Grand Marnier, Kahlua
 Sambuca, Southern Comfort, Tia Maria

Eau de vie

Kirsch, Poire Williams

Port wine

Sandeman Ruby, Taylor's, Dow's

Selection of beer

Asahi, Budweiser, Carlsberg, Corona, Heineken
 Tiger, Tsingtao, Guinness, San Miguel
 Warsteiner fresh (non-alcoholic)

HK\$
Bottle

HK\$
Glass

125

125

116

88



Juice & Beverages

	HK\$ Hot	HK\$ Iced
Freshly brewed coffee	70	76
Decaffeinated coffee	70	76
Cappuccino	70	76
Café au lait	70	76
Chocolate milk, milo or ovaltine	70	76
Selection of teas (breakfast tea, earl grey, chamomile, Moroccan mint or grand jasmine)	70	76
Fresh whole or skimmed milk	70	70
Espresso	70	
Double espresso	89	
Mineral water	HK\$ Bottle	HK\$ Glass
Evian, Perrier, San Pellegrino, Acqua Panna	80	
Soft drinks		68
Coke, coke light, ginger ale, ginger beer, soda water, sprite, tonic water		
Fresh juices		95
Carrot, grapefruit, honeydew melon, mango, orange, papaya, watermelon		
Chilled juices		85
Apple, cranberry, grape, tomato, pineapple, prune		

WINE SELECTION

Champagne & sparkling

	HK\$ Bottle
C125 Perrier-Jouët, Grand Brut, Épernay	980
C950 Perrier-Jouët, Blanc de Blancs, Brut, Épernay	1,150
C007 Krug, 'Grande Cuvée', Reims	3,450
C060 Bollinger Rosé, Aÿ	1,450

White wine

Italy

W012 Chardonnay, Pomino Benefizio, Tuscany	880
W236 Pinot Grigio, Alois Lageder, Alto Adige	590

France

W975 Chardonnay, Jean-Marc Brocard, Chablis 1er Cru, Burgundy	700
W931 Chardonnay, Domaine Saumaize, Pouilly- Fuissé, Burgundy	700
W910 Sauvignon Blanc, Domaine François Cotat Les Monts Damnés Sancerre, Loire Valley	1,000

Chile

W674 Chardonnay, Talinay, 'Tabali', Limari Valley

HK\$
Bottle

720

New Zealand

W092 Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Marlborough

720

Australia

W240 Chardonnay, Leeuwin Estate, Margaret River

1,650

W985 Riesling, Powell & Son, Eden Valley

800

United States

W547 Chardonnay, Shafer, 'Red Shoulder Ranch', Napa Valley

1,150



Rosé wine

France

C906 Cinsault, Château de L'Escarelle, Provence

HK\$
Bottle

490

Red wine

Italy

R1373 Barbera, Vietti, 'Tre Vigne', Barbera d'Asti, Piemonte

700

R1538 Corvina Blend, Zenato Amarone Valpolicella Classico DOCG, Veneto

1,450

R1543 Nebbiolo, Vietti, 'Castiglione', Barolo, Piemonte

1,500

R1548 Sangoviese, Il Molino di Grace, IL Margone, Chianti, Tuscany

1,300

R1549 Sangoviese Grosso, Gaja, 'Pieve Santa Restituta'

1,900

Brunello di Montalcino, Tuscany

France

R1521 Bordeaux Blend, Légende, Bordeaux

1,300

R1535 Pinot Noir, Lou Dumont, Morey-Saint- Denis

1,400

	HK\$ Bottle
Spain	
R867 Tempranillo, Remirez de Ganuza, 'Reserva', Rioja	2,300
Australia	
R1517 Shiraz Blend, Jacob's Creek Centenary Hill, Barossa Valley	1,450
R1288 Cabernet Sauvignon, St. Hugo, Coonawarra	720
New Zealand	
R1375 Pinot Noir, Rippon, Central Otago	950
United States	
R1215 Pinot Noir, Au Bon Climat, 'La Bauge Au-dessus' Santa Maria Valley	880
R981 Cabernet Blend, Heitz Cellar, 'St Helena', Napa Valley	980
Chile	
R1485 Cabernet Sauvignon, Arboleda, Aconcagua	530
Argentina	
R503 Malbec, Mendel, Mendoza	520

客房餐飲服務

早餐

亞洲風味

餐後美點

飲品

其它美饌!



CONRAD[®]
HONG KONG

BRASSERIE on the EIGHTH

懷歐敘憑藉美味的歐陸法式菜餚與輕鬆的就餐環境，是商務午餐、輕鬆簡美的晚宴及周末早午餐的最佳場所。餐廳特設開放式廚房完美透視主廚功架，更成為前菜沙律吧及精美甜品的舞台。

位置	:	8樓
營業時間	:	午餐 : 中午12時至下午3時 (星期一至五)
	:	週六早午餐 : 中午12時至下午3時
	:	週日早午餐 : 上午11時至下午3時
	:	晚餐 : 每日晚上6時半至晚上10時半
服裝要求	:	整齊便服

訂座請致電內線8240或電郵至 hkghec_Brasserie@ConradHotels.com

garden café

全天候供應各式東南亞美食及自助餐的咖啡園，設戶內及室外雅座讓你與好友細味環球美饌、滋味早餐及薈萃戶外惹味燒烤美食的自助晚餐。池畔酒吧環境城市醉人景緻，一系列匠心雞尾酒、烘烤美食與威士忌帶來醉心的歡樂時光。

位置	:	大堂低座
營業時間	:	全日自選菜式 : 每日上午6時半至凌晨12時
	:	自助早餐 : 每日上午6時半至上午11時
	:	自助午餐 : 每日中午12時至下午2時半
	:	下午茶自助餐 : 下午3時至下午5時半 (星期六、日及公眾假期)
	:	自助晚餐 : 每日下午6時至晚上10時
服裝要求	:	休閒便服

訂座請致電內線8220或電郵至 hkghec_GardenCafe@ConradHotels.com

LOBBY LOUNGE

不妨到樂聚廊一邊細嘗精選美酒、滋味小食，一邊細聽現場樂隊的曼妙佳音。一系列美食如正宗印度咖哩自助餐、精緻下午茶、周末暢飲宵夜自助餐及英式周末烤肉午餐為你帶來更多心體驗與美味回憶。

位置	: 大堂	
營業時間	: 全日自選菜式	: 上午8時至凌晨十二時 (星期日至三) 上午8時至凌晨1時 (星期四至六)
	咖哩自助午餐	: 中午12時至下午2時半 (星期一至五)
	週末香烤自助餐	: 中午12時至下午2時半 (星期六、日及公眾假期)
	西式下午茶	: 每日下午3時至下午5時半
	宵夜自助餐	: 晚上8時半至晚上11時 (星期五、六)
服裝要求	: 整齊便服	

訂座請致電內線8250或電郵至 hkghc_LobbyLounge@conradhotels.com



於餐前餐後到寶絲吧與摯友一邊暢聚，一邊淺嚐多款特色雞尾酒、香檳或各種佳釀，份外寫意。

位置	: 8樓
營業時間	: 中午12時至凌晨12時半 (星期一至五) 下午5時至凌晨12時半 (星期六、日)
服裝要求	: 整齊便服

訂座請致電內線8244或電郵至 hkghc_PacificBar@ConradHotels.com

Cake Shop

各式精巧奪目的糕餅、甜品、朱古力、以至特別訂製的3D立體蛋糕及精美禮物籃，細緻、講究。甜不再只是一種味道，亦是你心靈最期待收到的窩心滋味。餅店更備新鮮即磨咖啡及外帶三明治，讓你隨時隨地享受頂級美饌。

位置 : 大堂低座

營業時間 : 每日上午7時30分至晚上8時

如需查詢詳情，請致電內線8813或電郵至hkghc_cakeshop@ConradHotels.com

從容進餐，體驗奢華的環球美食之旅

不妨安坐舒適的客房中，品嚐各款精緻美饌，盡享愜意時光。不論是滋味早點、輕怡午餐、燭光晚餐，甚至宵夜小食，都為您一一奉上。

香港港麗酒店擁有意式、中式、歐陸法式及亞洲風味餐廳，並由享譽無數的大廚主理，為您提供世界各地的精選佳餚。由指定菜式、異國佳餚、三道菜晚餐、三文治輕食，以至一瓶冰鎮香檳，酒店的頂級廚師團隊深明您的美食需要，我們亦為你二十四小時呈獻精彩美饌。

請撥打內線“2”致電客房服務部。

若您有個人膳食要求或食物過敏，請告知我們任何一位服務員。

餐點及飲品價格均以港幣標示，並須另加一服務費。

目錄	
早餐	41
國際菜式	48
亞洲風味	54
餐後美點	58
餐前小點	60
兒童餐單	62
深夜餐單	64
飲料 / 餐酒	67

早餐

上午6時至11時30分供應



港幣

010 歐陸式早餐

260

自選時令水果或鮮果汁

自製早餐甜包、牛油軟包、多士或牛角包、

丹麥式甜包、奶油雞蛋麵包、比高包、鬆餅、穀麥包

各式健康麵包 (配牛油或植物牛油、果醬或蜜糖)

自選果味或原味乳酪

新鮮香濃咖啡、無咖啡因咖啡、紅茶或中國香茗

011 港式早餐

260

魚片、雞肉或牛肉粥配以佐料

精選點心

紅茶或中國香茗



012 美式早餐

自選時令水果或鮮果汁

自選果味或原味乳酪

自選葡萄乾麥片、粟米片、碎麥片或全麥片

新鮮雞蛋兩隻(自選烹調方法)

配以火腿、煙肉或豬肉腸及炸薯餅

自製早餐甜包、牛油軟包、多士或牛角包、

丹麥式甜包、奶油雞蛋麵包、比高包、鬆餅、穀麥包

各式健康麵包 (配牛油或植物牛油、果醬或蜜糖)

新鮮香濃咖啡、無咖啡因咖啡、紅茶或中國香茗

港幣

280

013 日式早餐

自選時令水果或鮮果汁

麵豉湯

日式扒鮭魚

燴時蔬

新鮮香飯

漬物

綠茶

308

自選早餐

健康精選及纖體美食

	港幣
101 新鮮麵包 自製早餐甜包、牛油軟包、多士或牛角包、 丹麥式甜包、奶油雞蛋麵包、比高包、鬆餅、穀麥包 各式健康麵包 (配牛油或植物牛油、果醬或蜜糖)	95
102 自製瑞士麥片	110
103 熱燕麥配黃糖及葡萄乾	80
104 時令雜莓配低脂乳酪	120
105 各式果味或原味乳酪	80
106 希臘低脂或脫脂乳酪	120
107 新鮮水果 時令甜瓜、西柚、菠蘿及木瓜果盤或自選水果組合	125
108 益力多乳酸飲品	45
109 乳酪飲料	60
110 草莓或香蕉乳酪飲品	90



西式早餐

	港幣
111 新鮮雞蛋兩隻 (自選烹調方法) 伴火腿、煙肉、豬肉或牛仔肉腸	115
112 西式水煮蛋伴火腿蛋黃奶油醬或 菠菜蛋黃奶油醬	145
113 炒蛋伴煙三文魚配以英式鬆餅伴底	145
114 蛋奄列配以火腿、蕃茄、香草 芝士或蘑菇 (三隻雞蛋份量)	135
115 蛋白奄列配香草、蘑菇或蕃茄	130

精選配菜

116 茄汁焗豆	90
117 香草炒蘑菇	90
118 炒蘑菇及露筍	130
119 煙三文魚及乳酪芝士	130

特色烘餅

	港幣
120 奶油班戟配楓葉糖漿及忌廉	110
121 芝士藍莓班戟配楓葉糖漿	120
122 比利時窩夫班戟配草莓醬	110
123 法式或玉桂味多士配雜莓	120

亞洲美食精選

124 鮑魚、滑雞、魚片或牛肉粥 配傳統佐料	120
125 精選點心	110
126 雲吞湯麵	120



鮮榨果汁

201 西柚、時令甜瓜、芒果、香橙、木瓜、甘筍或西瓜

港幣

95

冰凍果汁

202 蘋果、紅酸莓、葡萄、蕃茄、菠蘿、西梅

85

飲品

203 新鮮香濃咖啡或無咖啡因咖啡

70

204 意大利特濃咖啡

70

205 意大利咖啡或牛奶咖啡

70

206 各款香茗

70

英式早餐茶、伯爵茶、洋甘菊茶、摩洛哥薄荷茶或香片

207 全脂或脫脂鮮奶

70

208 朱古力、美祿或阿華田

70

209 意大利雙倍特濃咖啡

89

國際菜式

上午11時30分至晚上11時30分供應



頭盤及沙律

- | | 港幣 |
|---|-----|
| 300 朝鮮薊,牛油果及火箭菜沙律
配芝士、番薯、核桃及焗蛋 | 255 |
| 301 凱撒沙律
羅馬生菜、凱撒沙律醬汁及煙肉
配扒大蝦、三文魚柳或雞胸 | 275 |
| 302 健康田園沙律
配西蘭花、蜜餞合桃、南瓜子及自選醬汁 | 125 |
| 303 特色雞胸扒沙律
雜菜、蕃茄粒、牛油果、洋蔥、雞蛋
煙肉及藍芝士醬汁 | 280 |



湯類

310 法式洋蔥湯
法國芝士及洋蔥
配香草及砵酒

港幣
110

311 野菌忌廉湯
配朝鮮薊脆雲吞

110

312 意大利雜菜湯

110

各式意粉

400 蛋黃卡邦尼意粉
配煙肉、忌廉芝士及蛋黃醬

275

401 肉醬意粉

275



意大利薄餅

500 自選餡料薄餅

薄餅配有蕃茄醬及芝士

可選配料:

蘑菇、火腿、莎樂美腸、燈籠椒、洋蔥
蝦、銀魚柳、芝士、意大利青瓜、橄欖
水瓜欖及朝鮮薊

501 意大利火腿及火箭菜薄餅

502 水牛芝士蕃茄薄餅

503 四季風味薄餅

蕃茄、芝士、朝鮮薊、蘑菇
火腿及橄欖

港幣

265

245

245

255



國際美食

	港幣
600 扒美國安格斯牛柳8安士 烤馬鈴薯及時令蔬菜 蛋黃醬及黑椒汁	530
601 扒美國安格斯西冷牛扒10安士 烤馬鈴薯及時令蔬菜 蛋黃醬及黑椒汁	418
602 扒挪威三文魚 伴蜜饒香檸及意大利青瓜	308
603 法國雞胸配法邊豆及法國蔬菜	220
604 傳統炸魚柳配薯條	235



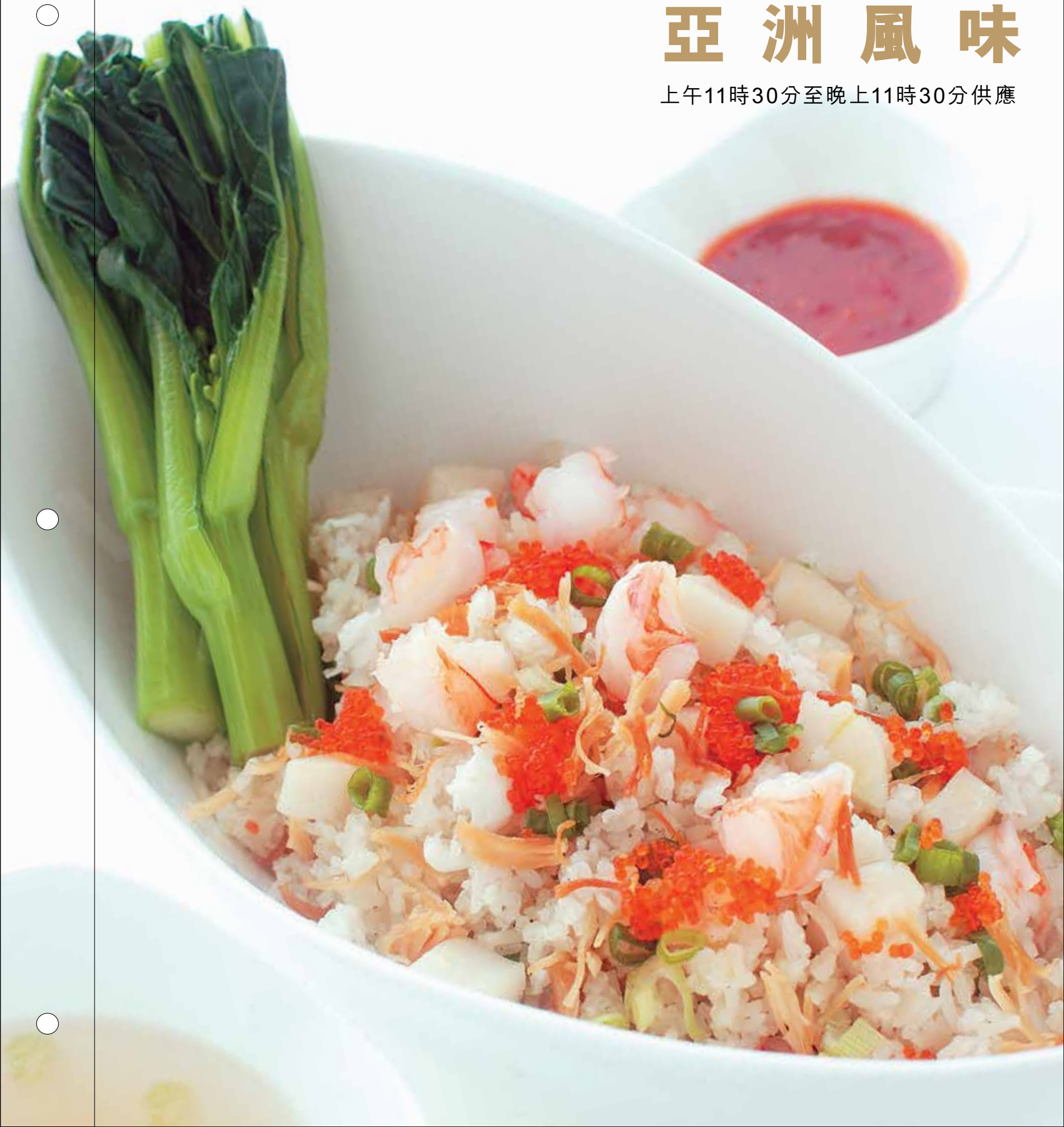


三文治

	港幣
701 燒牛肉芝士三文治	245
702 煙肉、生菜、蕃茄三文治	235
703 烤美國牛肉漢堡 (自選煙肉、蘑菇、煎蛋或芝士) 配生菜及紅洋葱圈	225
704 扒雜菜、牛油果及芝士漢堡	235
705 公司三文治 烤雞肉、煙肉、蕃茄及煎蛋	215

亞洲風味

上午11時30分至晚上11時30分供應



亞洲美食

	港幣
800 精選日式飯盒 配扒雞胸、西冷牛扒、銀鱈魚或鰻魚	245
801 海南雞飯	245
802 馬來西亞喇沙湯河粉 伴鮮蝦及帶子	235
803 印度羊肉咖哩 配香飯及印度薄餅	235



	港幣
804 瑤柱海鮮蛋白炒飯	205
805 港式雲吞湯麵配燒鴨	195
806 炒貴刁 特色辣椒醬、蝦 叉燒、臘腸及魚餅	195
807 印尼炒飯 炒飯、青瓜、蕃茄 蝦片、印度泡菜、煎蛋 雞肉及牛肉沙爹	195
808 清湯牛腩麵	150



素食精選

	港幣
809 素菜欖油扁意大利粉 乾番茄及烤蘑菇	235
810 羅漢上素 配香飯	175
811 印度素菜咖喱 配香飯及印度薄餅	180
812 蕃茄長通粉 配大蒜及羅勒醬	275
813 扒雜菜、牛油果、芝士及蕃茄三文治	210

餐後美點

上午11時30分至晚上11時30分供應





甜品

	港幣
900 薄脆蘋果撻伴蘋果烈酒雪糕	145
901 紐約芝士蛋糕配柑橘沙律	145
902 香芒凍布甸	145
903 朱古力布朗 配雲呢拿雪糕朱古力醬	145
904 新鮮水果 時令甜瓜、菠蘿、木瓜及芒果果盤或自選水果組合	150

餐前小點

上午11時30分至晚上11時供應





西式冷盤小點

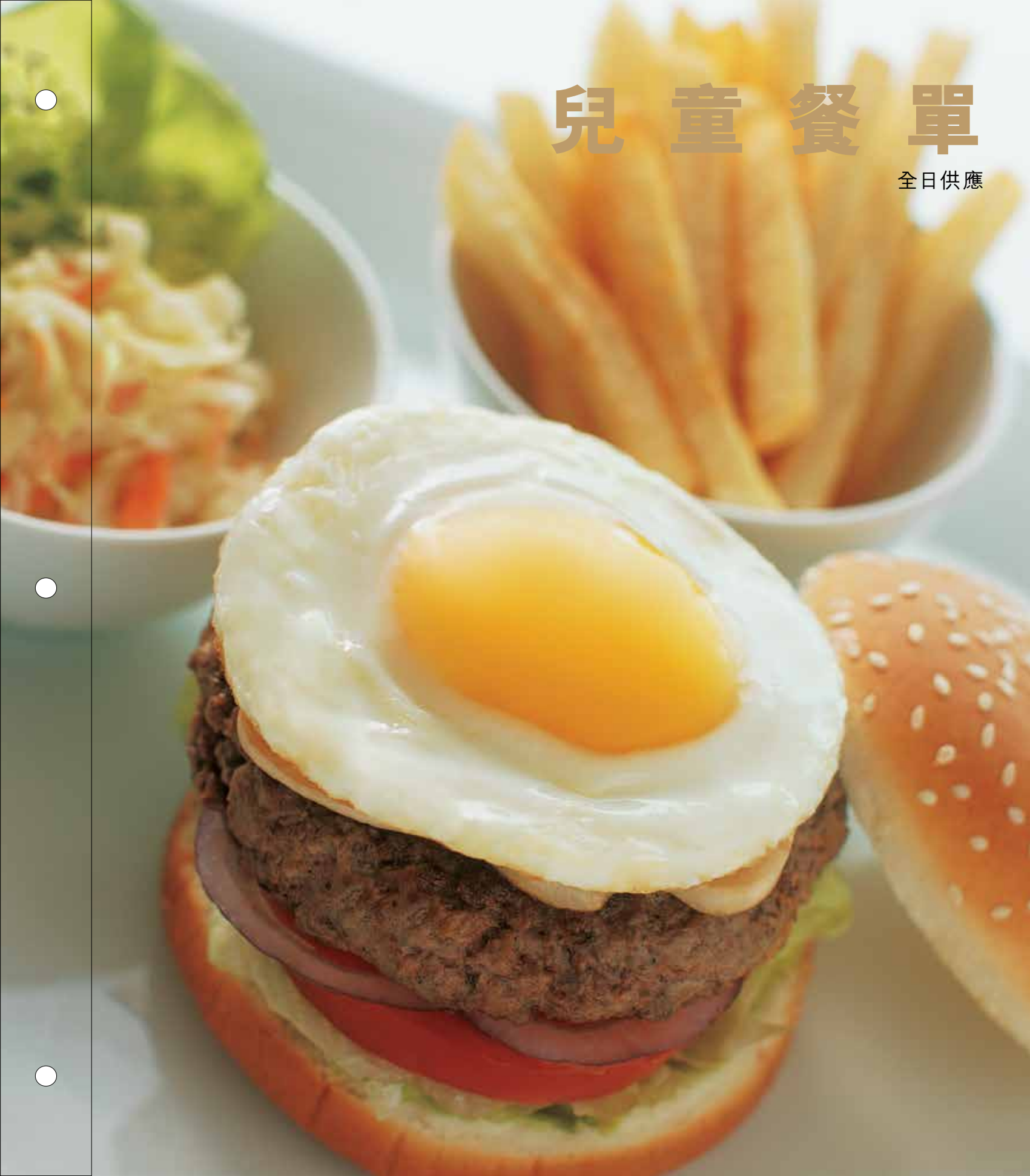
	港幣 (每打)
905 煙三文魚配辣根及水瓜柳	280
906 自製鵝肝醬配薄多士	280
907 帕爾馬火腿配蜜瓜	260
908 車厘茄配牛油果醬	220

熱辣美食

909 脆炸蝦伴他他醬	280
910 脆炸雜菜春卷	200
911 蜜糖雞翅膀	220
912 印度羊肉或雜菜咖喱角	200

兒童餐單

全日供應

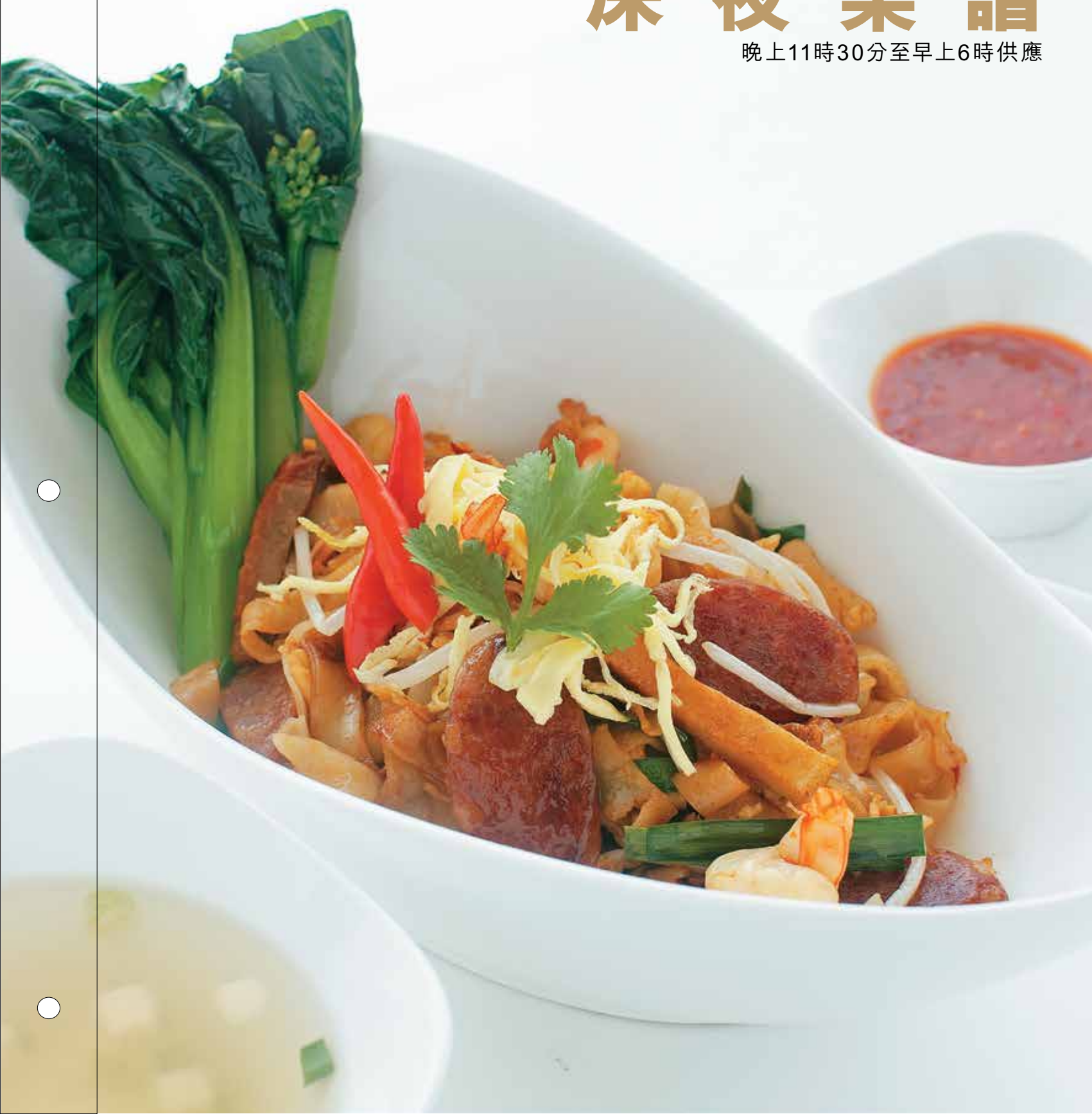


兒童餐單

	港幣
920 原野樂園 磨菇忌廉湯配茄子及粟米多士	60
921 夢飛行 酥炸雞翅膀配他他汁及燒薯仔	85
922 超級大炮 熱狗配薯條及茄醬	90
923 深海奇緣 烤三文魚配薯蓉及時蔬	125
924 火星一號 肉丸茄醬意大利粉	90
925 白雪公主 煙肉片忌廉汁扁意大利粉	95
926 大彩球 雜莓配自選雪糕一球	65
927 太空雪山 朱古力小方餅配雲呢拿雪糕及朱古力醬	65
928 活火山 自選雪呢拿、朱古力或士多啤梨雪糕新地	65
929 水果奇兵 時令甜瓜、西柚、鳳梨及木瓜果盤或自選水果組合	80

深夜菜譜

晚上11時30分至早上6時供應



	港幣
301 凱撒沙律 羅馬生菜、凱撒沙律醬汁及煙肉 配扒大蝦、煎魚柳或雞胸	275
302 健康田園沙律 配西蘭花、甜合桃、南瓜子及自選醬汁	125
401 肉醬意粉	275
812 蕃茄長通粉 配大蒜及羅勒醬	275
602 扒挪威三文魚 伴蜜餞香檸及意大利青瓜	308
703 烤美國牛肉漢堡 (自選煙肉、蘑菇、煎蛋或芝士) 配生菜、紅洋葱圈、醃瓜、薯條及酸椰菜沙律	225
705 雞肉公司三文治 烤雞肉、煙肉、蕃茄及煎蛋	215

801 海南雞	港幣 245
806 炒貴刁 特色辣椒醬、蝦 叉燒、香腸及魚餅	195
808 清湯牛腩麵	150
901 紐約芝士蛋糕配柑橘沙律	145
903 朱古力布朗配雲哩拿雪糕及朱古力醬	145



飲料 / 餐酒



酒 精 飲 料

精選香檳

港幣
每枝 198
980

精選紅酒、白酒

460 95

餐前酒

Campari, Carpano Bianco, Carpano Rosso
Noilly Part Dry, Dubonnet Rouge, Fernet-Branca
Pernod, Pimm's

116

雪利酒

Dry Sack, Harveys Bristol Cream, Tio Pepe

116

蘇格蘭威士忌

Dewar's White Label,
J&B, J.W. Red Label, Famous Grouse
Ballantine's
Chivas Regal 12 years
J.W. Black Label

130

138

150

155

愛爾蘭、波本及加拿大威士忌

Jameson, Jack Daniel's, Jim Beam
Wild Turkey, Canadian Club

130

氈酒

Beefeater, Gordon's, Bombay Sapphire, Tanqueray

130

伏特加

Absolut, Smirnoff, Stolichnaya

130

琴酒/龍舌酒

Havana Club, Bacardi Light, Myers Dark, Olmeca Silver

130

干邑

Martell VSOP, Hennessy VSOP, Remy Martin VSOP
Hennessy XO, Martell XO, Remy Martin XO

175

320





利口酒

Amaretto, Bailey's Irish Cream, Cointreau
 Drambuie, Frangelico, Grand Marnier, Kahlua
 Sambuca, Southern Comfort, Tia Maria

白蘭地

Kirsch, Poire Williams

砵酒

Sandeman Ruby, Taylor's, Dow's

精選啤酒

Asahi, Budweiser, Carlsberg, Corona, Heineken
 Tiger, Tsingtao, Guinness, San Miguel
 Warsteiner fresh (non-alcoholic)

礦泉水

Evian, Perrier, San Pellegrino, Acqua Panna

港幣
每枝

港幣
每杯

125

125

116

88

80



其他飲品

	港幣 熱	港幣 冷
即磨咖啡	70	76
無咖啡因咖啡	70	76
意大利泡沫咖啡	70	76
鮮奶咖啡	70	76
特濃咖啡	70	
意大利雙倍特濃咖啡	89	
朱古力奶、美祿或阿華田特飲	70	76
精選茗茶 (英式早餐茶、伯爵茶、洋甘菊茶、摩洛哥薄荷茶、茉莉茶)	70	76
全脂奶/脫脂奶	70	70
礦泉水 Evian, Perrier, San Pellegrino, Acqua Panna	80	
汽水 可樂、健怡可樂、薑味汽水、薑啤 梳打水、雪碧或湯力水		68
鮮榨果汁 紅蘿蔔、西柚、蜜瓜、芒果、香橙、木瓜或西瓜		95
冰凍果汁 蘋果、紅莓、葡萄、番茄、菠蘿、西梅		85

餐酒

香檳及有氣葡萄酒

	港幣 每枝
C125 Perrier-Jouët, Grand Brut, Épernay	980
C950 Perrier-Jouët, Blanc de Blancs, Brut, Épernay	1,150
C007 Krug, 'Grande Cuvée', Reims	3,450
C060 Bollinger Rosé, Aÿ	1,450

白酒

意大利

W012 Chardonnay, Pomino Benefizio, Tuscany	880
W236 Pinot Grigio, Alois Lageder, Alto Adige	590

法國

W975 Chardonnay, Jean-Marc Brocard, Chablis 1er Cru, Burgundy	700
W931 Chardonnay, Domaine Saumaize, Pouilly- Fuissé, Burgundy	700
W910 Sauvignon Blanc, Domaine François Cotat Les Monts Damnés Sancerre, Loire Valley	1,000

智利

W674 Chardonnay, Talinay, 'Tabali', Limari Valley

港幣
每枝

720

新西蘭

W092 Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Marlborough

720

澳洲

W240 Chardonnay, Leeuwin Estate, Margaret River

1,650

W985 Riesling, Powell & Son, Eden Valley

800

美國

W547 Chardonnay, Shafer, 'Red Shoulder Ranch', Napa Valley

1,150



玫瑰酒

法國

C906 Cinsault, Château de L'Escarelle, Provence

港幣
每枝

490

紅酒

意大利

R1373 Barbera, Vietti, 'Tre Vigne', Barbera d'Asti, Piemonte

700

R1538 Corvina Blend, Zenato Amarone Valpolicella Classico DOCG, Veneto

1,450

R1543 Nebbiolo, Vietti, 'Castiglione', Barolo, Piemonte

1,500

R1548 Sangoviese, Il Molino di Grace, IL Margone, Chianti, Tuscany

1,300

R1549 Sangoviese Grosso, Gaja, 'Pieve Santa Restituta'

1,900

Brunello di Montalcino, Tuscany

法國

R1521 Bordeaux Blend, Légende, Bordeaux

1,300

R1535 Pinot Noir, Lou Dumont, Morey-Saint- Denis

1,400

西班牙

R867 Tempranillo, Remirez de Ganuza, 'Reserva', Rioja

港幣
每枝

2,300

澳洲

R1517 Shiraz Blend, Jacob's Creek Centenary Hill, Barossa Valley

1,450

R1288 Cabernet Sauvignon, St. Hugo, Coonawarra

720

新西蘭

R1375 Pinot Noir, Rippon, Central Otago

950

美國

R1215 Pinot Noir, Au Bon Climat, 'La Bauge Au-dessus' Santa Maria Valley

880

R981 Cabernet Blend, Heitz Cellar, 'St Helena', Napa Valley

980

智利

R1485 Cabernet Sauvignon, Arboleda, Aconcagua

530

阿根廷

R503 Malbec, Mendel, Mendoza

520

コンラッド特選 ルームサービスメニュー

グッドモーニング ブレックファースト

アジア各国料理

アフターソート

シンプル プレジャー

その他



CONRAD®
HONG KONG

BRASSERIE on the EIGHTH

オープンキッチン越しに伝わるシェフの技、食欲を刺激する芳醇な香り。季節の素材を巧みに織り込んだシェフ渾身の料理を味わいながら、落ち着いたムードの空間でグラスを傾ける至福のひとときをお過ごしください。

フロア	:	8階
営業時間	:	ランチ : 12:00 - 15:00 (月~金)
	:	ブランチ (土曜) : 12:00 - 15:00
	:	ブランチ (日曜) : 11:00 - 15:00
	:	ディナー : 18:30 - 22:30 (毎日)
ドレスコード	:	スマートカジュアル

お電話 (内線 8240) またはメール hkghec_Brasserie@ConradHotels.com までご予約ください。

garden café

東南アジア料理や伝統的な西洋料理を味わうことができるガーデンカフェ。落ち着いた店内はもちろん、プールサイド付きのテラスでリゾート気分になりながらリラックスできるのもうってつけです。香港の煌めく夜景とともにバラエティー豊かな料理の数々をビュッフェスタイルでご堪能いただけます。

フロア	:	地下1階
営業時間	:	オールデイダイニング : 6:30 - 00:00 (毎日)
	:	朝食ビュッフェ : 6:30 - 11:00 (毎日)
	:	ランチビュッフェ : 12:00 - 14:30 (毎日)
	:	アフタヌーンティービュッフェ : 15:00 - 17:30 (土、日、祝)
	:	ディナービュッフェ : 18:00 - 22:00 (毎日)
ドレスコード	:	カジュアル

お電話 (内線 8220) またはメール hkghec_GardenCafe@ConradHotels.com までご予約ください。

LOBBY LOUNGE

ワインやカクテル、そして幅広いジャンルの生演奏が楽しめるロビーラウンジでは、バーとしてはもちろん、レストランとしてもお使いいただけます。カレーティフィンランチビュッフェやアフタヌーンティーなど、多彩なメニューを取り揃えております。

フロア	： ホテルロビー		
営業時間	： オールデイ・ダイニング	： 8:00 - 00:00 (日～水)、	： 8:00 - 01:00 (木～土)
	カレーティフィンビュッフェ	： 12:30 - 14:30 (月～金)	
	ランチビュッフェ	： 12:30 - 14:30 (土、日、祝)	
	アフタヌーンティービュッフェ	： 15:00 - 17:30 (毎日)	
	ディナービュッフェ	： 20:30 - 23:00 (金、土)	
ドレスコード	： スマートカジュアル		

お電話 (内線 8250) またはメール hkghe_LobbyLounge@conradhotels.com までご予約ください。



カクテルをはじめ、シャンパンやワインなど多彩なアルコール類がそろえるパシフィックバーは、お食事の前に軽く一杯を楽しんだり、二次会の場としてもご利用いただけます。

フロア	： 8 階		
営業時間	： 12:00 - 00:30 (月～金)、	17:00 - 00:30 (土、日)	
ドレスコード	： スマートカジュアル		

お電話 (内線 8244) またはメール hkghe_PacificBar@ConradHotels.com までご予約ください。

Cake Shop

眉目美しいケーキやデザート、そしてチョコレートはもちろん、オーダーメイドで自分だけのオリジナル3D立体デコレーションケーキや季節に合わせた詰め合わせセットなどバリエーション豊富をご用意しております。また、挽きたてのコーヒーやお持ち帰り用のお弁当も取り揃えておりますので、ご来店の際はぜひご覧下さい。

フロア : 地下1階

営業時間 : 7:30 - 20:00 (毎日)

お電話 (内線 8813) またはメール hkghe_cakeshop@ConradHotels.comまでご予約ください。

お部屋での旅の思い出のひと時に

キャンドルの灯りで美味しいディナーでも良い、お部屋でくつろぎながら朝食でも良い、ちょっとしたおつまみで小腹を満たしても良い、様々なお食事のシーンに応じたルームサービスをご用意しております。

イタリアンをはじめ、中華、フレンチコンチネンタル、そしてアジア料理など、世界各地の食文化のるつぼとして、さまざまな料理をご用意しています。エキゾチックな一品から、本格的なコース料理、そしてワインやシャンパンに合う料理など、好きな料理をご提案いたします。お電話にてお問い合わせください（24時間受付）。

インルームダイニングについては数字キーの『2』を押してください

食材などのアレルギーをお持ちのお客様は、従業員へお申し付けください。

価格にはサービス料10 %が別途必要となります。

目次

モーニングブレックファースト	81
インターナショナル	88
アジア料理	94
デザート	98
スナック	100
お子様メニュー	102
レイトナイトメニュー	104
ドリンク・ワイン	107

モーニング ブレックファースト

ご提供時間：6:00～11:30



010 コンチネンタル ブレックファーストHK\$
260

季節フルーツまたはフレッシュ フルーツ ジュース

好きなパンをお選びください

ブレックファーストロール、ソフトロール、トースト、

クロワッサン、デニッシュ、ブリオッシュ、ベーグル、マフィン、穀物パン

(バター、マーマレード、ジャムまたははちみつ)

フルーツ入りヨーグルトまたはプレーンヨーグルト

コーヒー、カフェインレスコーヒー、紅茶または中国茶

011 飲茶ブレックファースト

260

魚、鶏肉または牛肉入り粥

飲茶の盛り合わせ

お茶または中国茶

012 **アメリカンブレックファースト**

HK\$
280

季節フルーツまたはフレッシュフルーツジュース
フルーツヨーグルトまたはプレーンヨーグルト
レーズンブラン、コーンフレーク、シュレッドウィート、
オールブラン 卵2個お好きな調理法で仕上げご提供
させていただきます。

ハム、ベーコンまたはポークソーセージ、
ハッシュブラウン添え

お好きなパンをお選びください

ブレックファーストロール、ソフトロール、トースト、
クロワッサン、全粒粉のクロワッサン、デニッシュ、
ブリオッシュ、ベーグル、マフィン、穀物パン

(バター、ジャム、マーマレードまたははちみつ)

コーヒー、カフェインレスコーヒー、紅茶または中国茶

013 **和食**

308

季節フルーツまたはフレッシュ フルーツ ジュース

味噌汁

鮭の味噌焼き

野菜の煮物

ご飯

お漬物

緑茶

ブラックファースト アラカルト

ヘルシーチョイス

	HK\$
101 焼きたてパン お好きなパンをお選びください ブラックファーストロール、ソフトロール、トースト、クロワッサン、 全粒粉のクロワッサン、デニッシュ、ブリオッシュ、ベーグル、マフィン、穀物パン (バター、ジャム、マーマレードまたははちみつ)	95
102 自家製スイスバーチャーミューズリー	110
103 オートミール、ブラウンシュガーとレーズン添え	80
104 ミックスベリー入り低脂肪ヨーグルト	120
105 フルーツヨーグルトまたはプレーンヨーグルト	80
106 ギリシャヨーグルトまたは0%脂肪ヨーグルト	20
107 フルーツ メロン、グレープフルーツ、パイナップル、パパイヤプラッタ お好きなものをお選びください	125
108 ヤクルト	45
109 飲むヨーグルト	60
110 イチゴまたはバナナスムージー	90



卵料理

	HK\$
111 目玉焼き ハム、ベーコン、豚または子牛ソーセージから お選びください	115
112 ポーチドエッグ エッグベネディックまたはエッグフロレンティーン	145
113 ス克蘭ブルエッグとスモークサーモン、 イングリッシュマフィン	145
114 ハム、トマト、ハーブのオムレツ (卵3つ) チーズまたはマッシュルームからお選びください	135
115 ハーブ入り卵白オムレツ マッシュルームまたはトマトからお選びください サイドディッシュ	130

サイドディッシュ

116 トマトソースのバークドビーンズ	90
117 マッシュルームソテーのハーブ添え	90
118 マッシュルームソテーのアスパラ添え	130
119 スモークサーモンクリームチーズ添え	130

グリドル料理

	HK\$
120 バターミルクパンケーキ メープルシロップまたは生クリーム添え	110
121 リコッタチーズとブルーベリーのホットケーキ メープルシロップ添え	120
122 ベルギーワッフル ストロベリーコンポート添え	110
123 フレンチトーストまたはシナモントースト ミックスベリー添え	110

中華料理

124 アワビ、鶏肉、魚または牛肉入り中華粥	120
125 飲茶の盛り合わせ	110
126 ワンタン麺	120



フレッシュジュース

- 201 ニンジン、グレープフルーツ、メロン、
マンゴー、オレンジ、パパイアまたはスイカ

HK\$
95

冷たいジュース

- 202 アップル、クランベリー、グレープ、トマト、
パイナップルまたはブルーん

85

ドリンク

- 203 コーヒーまたはカフェインレスコーヒー
- 204 エスプレッソ
- 205 カプチーノまたはカフェオレ
- 206 紅茶（ブラックファーストティー、アールグレイ、
カモミール、モロッコミント、ジャスミン
- 207 牛乳またはスキムミルク
- 208 チョコレートミルク、ミロまたはオバルチン

70

70

70

70

70

70

インターナショナル

ご提供時間：11:30 ~23:30



アペタイザー

	HK\$
300 ルッコラ、ラディッキオ、アボカド、アーティチョークサラダ ペコリーノチーズ、スイートポテト、クルミ、ゆで卵添え	205
301 シーザーサラダ ローメインレタス・シーザードレッシング グリルエビ、鮭またはグリルチキン	275
302 グリーンガーデンサラダ ブロッコリー、キャンディードナッツ、 かぼちゃの種、お好みのドレッシング	125
303 伝統的なコブサラダ グリーン野菜、グリルチキン、トマト、アボカド、赤タマネギ、 卵、ベーコン、ブルーチーズドレッシング	280



スープ

- | | | |
|-----|--|-------------|
| 310 | グリュイエールチーズとオニオンスープ
タイムと赤ポートワイン入り | HK\$
110 |
| 311 | マッシュルームのスープ カプチーノ仕立て
アーティチョーク入り揚げワンタン | 110 |
| 312 | パルメザンチーズ入りミネストローネ | 110 |

パスタ

- | | | |
|-----|--------------------------------|-----|
| 400 | リングイネカルボナーラ
ベーコン、パルメザンチーズ、卵 | 275 |
| 401 | ボロネーゼ
ミートソースとパルメザンチーズ入り | 275 |



ピッツア

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 500 | お好みピッツア
トマトとモッツアレラチーズの生地
次のトッピングの中から好きなものをお選びください
マッシュルーム、ハム、サラミ、ピーマン、タマネギ、
エビ、アンチョビ、モッツアレラチーズ、ズッキーニ、
オリーブ、ケイパー、アーティチョーク | HK\$
265 |
| 501 | パルミジャーノとルッコラ
トマト、モッツアレラチーズ、パルメザンチーズ、
ロケット、パルマハム | 245 |
| 502 | マルゲリータ
トマト、モッツアレラチーズ、バジル | 245 |
| 503 | クアットロ スタジオーニ
トマト、モッツアレラチーズ、アーティチョーク、
マッシュルーム、オリーブ | 255 |



メインコース

	HK\$
600 アンガステンダーロイン ステーキ グリル8 oz. ポテトと野菜添え ベアルネーズソースまたはブラックペパーソース	530
601 アンガス牛サーロイングリル ステーキ10oz ポテトと野菜添え ベアルネーズソースまたはブラックペパーソース	418
602 ノルウェイ産サーモンステーキ レモン、ズッキーニ	308
603 ル・コルドン・ブルー 豆ペースト、野菜のラタトゥイユ	220
604 フィッシュ・アンド・チップス タラの切り身、タルタルソース、サラダ	235





サンドイッチ

	HK\$
701 リューベンサンドウィッチ	245
702 BLTサンドウィッチ	225
703 グリルビーフ バーガー ベーコン、マッシュルームのソテー、目玉焼き、 グリユイエールチーズまたはモントレージャックチーズ レタス、レッドオニオン、ピクルス ポテトフライ、コールスローサラダ	225
704 フォカッチャ グリル野菜、アボカド、モッツアレッラ、トマトコンフィ	205
705 チキンクラブ ローストチキン、ベーコン、トマト、目玉焼き	205

アジア料理

ご提供時間：11:30～11:30



アジア料理

	HK\$
800 和風弁当 鶏むね肉、ビーフサーロイン、銀ダラまたはウナギ 漬物、白飯、季節のサラダ	245
801 海南チキンライス ゆで鶏、唐辛子、醤油、ショウガだれ、 チキンスープ、ご飯	245
802 マレーシア風ラクサ エビとホタテ入り、ココナッツスープ	235
803 インド風マトンカレー ご飯、パーパド	235



804	海鮮炒飯 干し貝柱と卵白入り	HK\$ 205
805	ワンタン麺 鶏ガラスープ、エビ入りワンタン、麺、ローストダック	195
806	チャークイティオ 米の麺の炒め物 チリペースト、エビ、ロースと豚、中華ソーセージ、かまぼこ	195
807	ナシゴレン 炒飯、キュウリ、トマト、エビせんべい、ピクルス、目玉焼き、 鶏肉、牛肉のサテ	195
808	ブリスケット 卵スープ麺	150



ベジタリアン料理

	HK\$
809 リングイネ オリーブオイル、ガーリック、ブロッコリー、 ドライトマト、マッシュルーム炒め	235
810 野菜の中華炒め マッシュルーム、ご飯	175
811 インディアンカレー ピラス、パーパド	180
812 アラビアータ ペンネ、ピリ辛トマトソース、ガーリック、バジルソース	275
813 フォカッチャ グリル野菜、アボカド、モッツアレラ、トマトコンフィ	210

デザート

ご提供時間：11:30～11:30



デザート

	HK\$
900 アップルタルト カルヴァドスアイス添え	145
901 ニューヨーク風チーズケーキ シトラスフルーツのサラダ添え	145
902 フレッシュマンゴープリン	145
903 チョコレートブラウニー マダガスカルバニラアイス、チョコレートソース	145
904 フレッシュフルーツ マロン、スイカ、パイナップル、パパイヤ、 マンゴからお好きなものをお選びください	150

スナック

ご提供時間11:30~11:30





冷たいスナック

	HK\$ (ダース単位)
905 スモークサーモン、ホースラディッシュ、ケッパー	280
906 自家製フォアグラテリーヌ、メルバトースト	280
907 パルマハム、メロン	260
908 チェリートマトのワカモレ詰め	220

ホットスナック

909 タルタルソース エビフライ	280
910 野菜の揚げ春巻き	200
911 鶏手羽先の蜂蜜がけ	200
912 野菜のサモサ	200

お子様用メニュー

サービスご利用可能時間：24時間

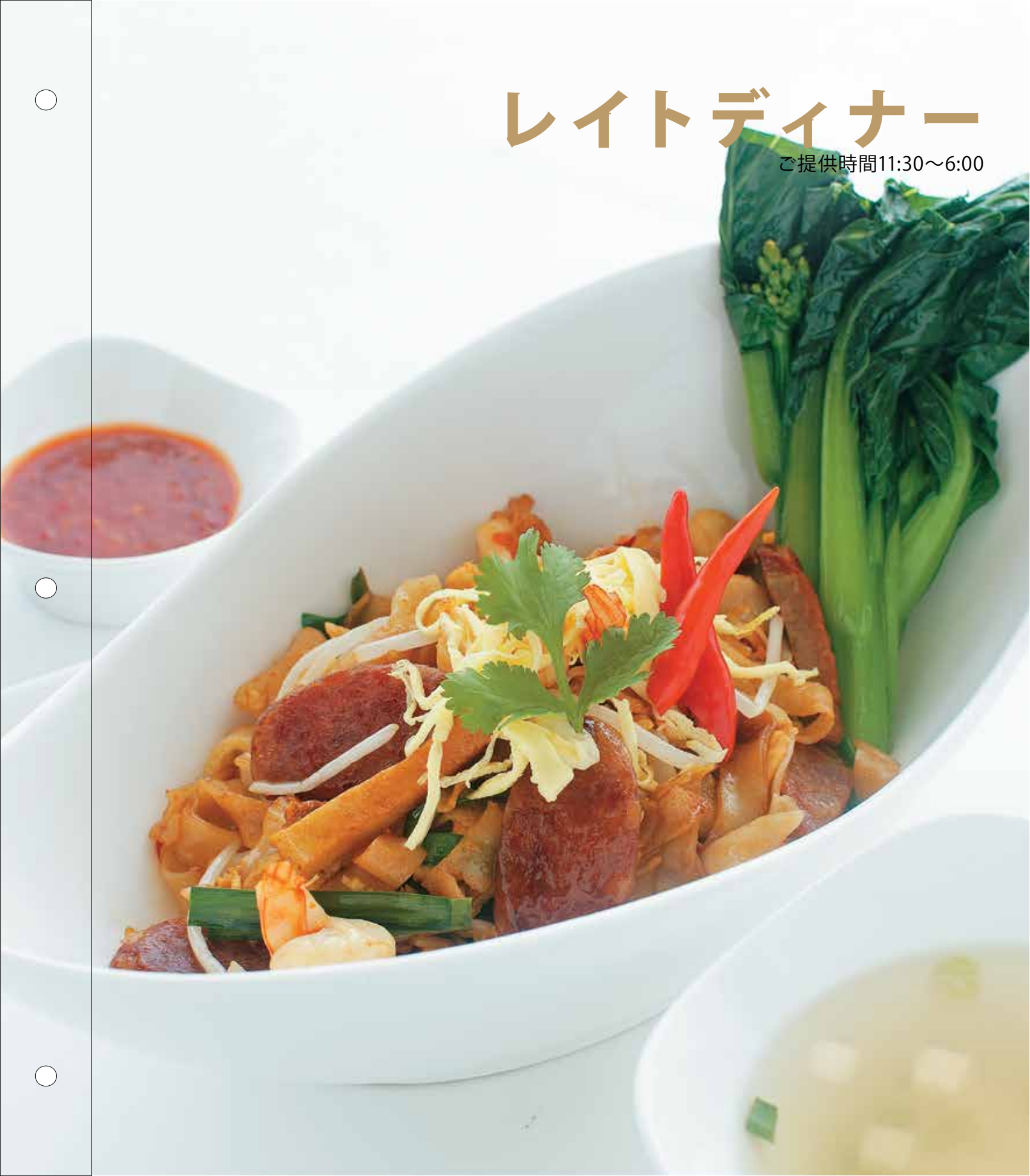


お子様用メニュー

	HK\$
920 ザ ワイルド マッシュルームクリームスープ ナス、コーンのブルスケッタ	60
921 アメイジングウイング 手羽先唐揚げ、タルタルソース、じゃがいも タルタルソースとローストポテトを添えて	85
922 ザ トップガン ホットドッグ、ポテトフライ、ケチャップ	85
923 ブリンプ ミニハンバーガーまたはミニチーズバーガー、ポテトフライ	125
924 ザ プラネット マーズ No.1 ミートボールとトマトソースのスパゲッティ	90
925 スノーホワイト カルボナーラのリングイネ	95
926 ザ ビッグ スクープ ミックスベリー、アイスクリーム	65
927 スペースマウンテン チョコレートブラウニー、 マダガスカル バニラ アイスクリーム、 トブラローネ チョコレートソース	65
928 スクービードゥー サンデー バニラ、チョコレート、またはストロベリーからお好きな アイスをお選びください	65
929 フレッシュフルーツ メロン、スイカ、パイナップル、オレンジ、バナナ	80

レイトディナー

ご提供時間11:30～6:00



	HK\$
301 シーザーサラダ ローメインレタス、シーザードレッシング、 グリルエビ／サーモンまたはグリルチキン	275
302 ガーデンサラダ ブロッコリー、チェリートマト、キヌア、クルミのキャラメリゼ、 かぼちゃの種、お好きなドレッシング	125
401 スパゲッティ ボロネーゼ ミートソース、パルメザンチーズ	275
812 アラビアータ ペンネ、ピリ辛トマトソース、ガーリック、バジルソース	275
602 ノルウェー産サーモンのグリル レモンのキャラメリゼ、グリルズッキーニ	308
703 グリルビーフ バーガー ベーコン、マッシュルームのソテー、目玉焼き、 グリュイエールチーズまたはモントレージャックチーズ レタス、レッドオニオン、ピクルス ポテトフライ、コールスローサラダ	225
705 チキンクラブ ローストチキン、ベーコン、トマト、目玉焼き、全粒パン	215

	HK\$
801 海南チキンライス ゆで鶏、唐辛子、醤油、ショウガだれ、 チキンスープ、ご飯	245
806 チャーケイティオ 米の麺の炒め物 チリペースト、エビ、ロースと豚、中華ソーセージ、かまぼこ	195
808 ブリスケット 卵スープ麺	150
901 ニューヨーク風チーズケーキ シトラスフルーツのサラダ添え	145
903 チョコレートブラウニー マダガスカルバニラアイス、チョコレートソース	145



ドリンク・ワイン



アルコール

	HK\$ Bottle	HK\$ Glass
House Champagne	980	198
House wine, white or red	460	95
Aperitifs		116
Campari, Carpano Bianco, Carpano Rosso Noilly Part Dry, Dubonnet Rouge, Fernet-Branca Pernod, Pimm's		
Sherries		116
Dry Sack, Harveys Bristol Cream, Tio Pepe		
Scotch		130
Dewar's White Label, J&B, J.W. Red Label, Famous Grouse Ballantine's Chivas Regal 12 years J.W. Black Label		138 150 155
Irish, Bourbon and Canadian Whiskys Jameson, Jack Daniel's, Jim Beam Wild Turkey, Canadian Club		130
Gin		130
Beefeater, Gordon's, Bombay Sapphire, Tanqueray		
Vodka		130
Absolut, Smirnoff, Stolichnaya		
Rum / tequila		130
Havana Club, Bacardi Light, Myers Dark, Olmeca Silver		
Cognac		175
Martell VSOP, Hennessy VSOP, Remy Martin VSOP Hennessy XO, Martell XO, Remy Martin XO		320





Liqueurs

Amaretto, Bailey's Irish Cream, Cointreau
 Drambuie, Frangelico, Grand Marnier, Kahlua
 Sambuca, Southern Comfort, Tia Maria

Eau de vie

Kirsch, Poire Williams

Port wine

Sandeman Ruby, Taylor's, Dow's

Selection of beer

Asahi, Budweiser, Carlsberg, Corona, Heineken
 Tiger, Tsingtao, Guinness, San Miguel
 Warsteiner fresh (non-alcoholic)

HK\$
 ボトル

HK\$
 グラス

125

125

116

88



他のお飲み物

	HK\$ Hot	HK\$ Iced
Freshly brewed coffee	70	76
Decaffeinated coffee	70	76
Cappuccino	70	76
Café au lait	70	76
Chocolate milk, milo or ovaltine	70	76
Selection of teas (breakfast tea, earl grey, chamomile, Moroccan mint or grand jasmine)	70	76
Fresh whole or skimmed milk	70	70
Espresso	70	
Double espresso	89	
Mineral water Evian, Perrier, San Pellegrino, Acqua Panna	HK\$ ボトル 80	HK\$ グラス
Soft drinks Coke, coke light, ginger ale, ginger beer, soda water, sprite, tonic water		68
Fresh juices Carrot, grapefruit, honeydew melon, mango, orange, papaya, watermelon		95
Chilled juices Apple, cranberry, grape, tomato, pineapple, prune		85

ワイン セレクション

シャンパン & スパークリング

	HK\$ 一本
C125 Perrier-Jouët, Grand Brut, Épernay	980
C950 Perrier-Jouët, Blanc de Blancs, Brut, Épernay	1,150
C007 Krug, 'Grande Cuvée', Reims	3,450
C060 Bollinger Rosé, Aÿ	1,450

白ワイン

Italy

W012 Chardonnay, Pomino Benefizio, Tuscany	880
W236 Pinot Grigio, Alois Lageder, Alto Adige	590

France

W975 Chardonnay, Jean-Marc Brocard, Chablis 1er Cru, Burgundy	700
W931 Chardonnay, Domaine Saumaize, Pouilly- Fuissé, Burgundy	700
W910 Sauvignon Blanc, Domaine François Cotat Les Monts Damnés Sancerre, Loire Valley	1,000

Chile

W674 Chardonnay, Talinay, 'Tabali', Limari Valley

HK\$
一本

720

New Zealand

W092 Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Marlborough

720

Australia

W240 Chardonnay, Leeuwin Estate, Margaret River

1,650

W985 Riesling, Powell & Son, Eden Valley

800

United States

W547 Chardonnay, Shafer, 'Red Shoulder Ranch', Napa Valley

1,150



ロゼワイン

France

C906 Cinsault, Château de L'Escarelle, Provence

HK\$
一本

490

赤ワイン

Italy

R1373 Barbera, Vietti, 'Tre Vigne', Barbera d'Asti, Piemonte

700

R1538 Corvina Blend, Zenato Amarone Valpolicella Classico DOCG, Veneto

1,450

R1543 Nebbiolo, Vietti, 'Castiglione', Barolo, Piemonte

1,500

R1548 Sangoviese, Il Molino di Grace, IL Margone, Chianti, Tuscany

1,300

R1549 Sangoviese Grosso, Gaja, 'Pieve Santa Restituta'

1,900

Brunello di Montalcino, Tuscany

France

R1521 Bordeaux Blend, Légende, Bordeaux

1,300

R1535 Pinot Noir, Lou Dumont, Morey-Saint- Denis

1,400

HK\$
一本

Spain

R867 Tempranillo, Remirez de Ganuza, 'Reserva', Rioja 2,300

Australia

R1517 Shiraz Blend, Jacob's Creek Centenary Hill, Barossa Valley 1,450

R1288 Cabernet Sauvignon, St. Hugo, Coonawarra 720

New Zealand

R1375 Pinot Noir, Rippon, Central Otago 950

United States

R1215 Pinot Noir, Au Bon Climat, 'La Bauge Au-dessus' Santa Maria Valley 880

R981 Cabernet Blend, Heitz Cellar, 'St Helena', Napa Valley 980

Chile

R1485 Cabernet Sauvignon, Arboleda, Aconcagua 530

Argentina

R503 Malbec, Mendel, Mendoza 520

Pacific Place, 88 Queensway, Hong Kong
t. (852) 2521 3838 f. (852) 2521 3888
hongkonginfo@conradhotels.com
ConradHotels.com