

fifty-one	Dinner	5 pm – 9 pm	ROPPONGI HILLS CLUB
-----------	--------	-------------	---------------------

Salad and Soup

Brown Derby Cobb salad

Mixed lettuce, poached chicken breast, hard boiled egg, avocado, tomatoes, bacon, blue cheese, cobb dressing

ブラウンダービー Cobb サラダ

ミックスレタス、チキンプレスト、玉子、アボカド、トマト、ベーコン、ブルーチーズ、コブドレッシング

regular / small ¥3,190 / 2,530

Grilled salmon Cobb salad

Mixed lettuce, grilled salmon, hard boiled egg, avocado, tomatos, bacon, feta cheese, alfalfa, grains, cobb dressing

グリルサーモン Cobb サラダ

ミックスレタス、グリルサーモン、玉子、アボカド、トマト、ベーコン、フェタチーズ、アルファルファ、グレインズ、コブドレッシング

regular / small 3,190 / 2,530

Caesar salad

Romaine lettuce, crispy bacon, Parmesan cheese, croutons, anchovy dressing

シーザーサラダ

ロメインレタス、クリスピーベーコン、パルメザンチーズ、クルトン、アンチョビドレッシング

regular / small 2,090 / 1,320

* The items below could be added to all the salad menus.
※すべてのサラダに下記を追加できます。

	regular / small
add avocado	+550 / +330
アボカド添え	
add grilled chicken breast	+660 / +330
グリルチキン添え	
add sauteed garlic shrimp	+770 / +440
ガーリックシュリンプ添え	
add maple pecan nuts	+330
メープルピーカンナッツ添え	

Seafood on crushed ice

Crab, lobster, scallops, prawn, smoked salmon, cocktail sauce, ponzu sauce, citrus

シーフード オン クラッシュアイス

カニ、ロブスター、帆立、海老、スモークサーモン、カクテルソース、ポン酢、シトラス

12,100

Caviar on crushed ice

Traditional condiments

キャビア オン クラッシュアイス

トラディショナルコンディメンツ

25g 11,550
50g 22,550

Seafood minestrone, basil flavor

shrimp, clam, bacon, basil

バジル風味のシーフードミネストローネ

シュリンプ、クラム、ベーコン

regular / small 1,430 / 990

Weekly soup

ウィークリースープ

regular / small 1,210 / 880

Seafood

Ocean platter

Grilled lobster, abalone, fish of the day, scampi, ponzu sauce, chimichurri sauce, citrus

オーシャンプラッター

ロブスター、鮑、本日の鮮魚、鬼手長海老のグリル、ポン酢、チミチュリソース、シトラス

13,200

Grilled fish of the day, scampi and scallop

Semi-dried tomatoes, pine nuts, capers, lemon oil

本日の鮮魚、鬼手長海老と帆立貝のグリル

セミドライトマト、松の実、ケッパー、レモンオイル

4,290

Lobster and scallops macaroni gratin

Spinach, tomatoes, mixed cheese

ロブスターと帆立のマカロニグラタン

ほうれん草、トマト、ミックスチーズ

5,500

Grilled live lobster

Chimichuri sauce, grilled citrus

活ロブスターグリル

チミチュリソース、グリルシトラス

12,100 (1尾)

From Our Grill

US T-bone US Tボーン 600g 14,850	Japanese beef sirloin 国産牛サーロイン 200g 9,900	Japanese beef tenderloin 国産牛テンダーロイン 100g 5,720 200g 11,440	Wagyu hamburger steak 和牛ハンバーグ 180g 4,510	Wagyu top blade 和牛ミスジ 200g 11,000
Australian chateaubriand オーストラリア産 シャトーブリアン 100g 6,600 200g 13,200	Australian beef sirloin オーストラリア産 ビーフサーロイン 150g 4,950 300g 9,900	US beef tongue US 牛タン 200g 4,620	Australian lamb オーストラリア産 ラム 2 chops 4,400 add 1 chop + 2,200	BBQ pork baby back rib BBQ ベイビーバックリブ 300g 2,530 600g 4,950
Grill Platter Japanese beef combo Grilled Wagyu top blade, Japanese rump, potatoes, vegetables, polynesian sauce, garlic chips, wasabi 国産牛コンボ 和牛ミスジ、国産ランイチのグリル、ポテト、彩り野菜、ポリネシアンソース、ガーリックチップ、山葵 17,600		Side dishes ALL 990		
Grilled asparagus ㊄ アスパラガスのグリル	Sauteed mixed mushrooms ㊄ ミックスマッシュルームソテー	Mashed potatoes ㊄ マッシュポテト	Creamed spinach ㊄ ほうれん草のクリーム煮	Waffle potatoes ワッフルポテト
		Sauce Polynesian sauce ポリネシアンソース		Cream raifort レフォールクリーム
				Chimichurri sauce チミチュリソース
				Fried onions オニオンフライ

Vegetarian

Falafel power salad plate ㊄

Chickpeas croquette, mixed lettuce, kale, hummus, red cabbage pickles, vegetables, tahini dressing, original harissa

ファラフェルパワーサラダプレート

ひよこ豆のコロッケ、ミックスレタス、ケール、フムス、紫キャベツピクルス、彩り野菜、タヒニドレッシング、自家製ハリッサ

2,530

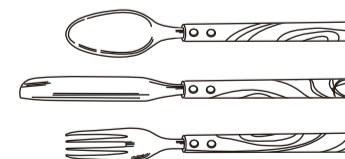
Cauliflower rice with assorted grains gratin ㊄

Soy meat Bolognese, soy milk white sauce, plant based cheese, green salad

雑穀入りカリフラワーライスグラタン

大豆ミートボロネーゼ、豆乳ホワイトソース、プラントベースチーズ、グリーンサラダ

2,420



The menu may change due to availability.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

All prices include consumption tax and are subject to a 15% service charge.
料金には消費税が含まれております。上記税込価格に 15%のサービス料を頂戴いたします。

㊄ Vegetarian ㊄ Signature dish / Chef's recommendation

fifty-one

Dinner

5 pm – 9 pm

ROPPONGI HILLS CLUB

Sandwiches and Burgers

The menu below are served with both fries and salad.
下記のメニューにはフライドポテトとグリーンサラダが付きまます。

fifty-one burger ㊟

Beef patty, Jumbo mushroom, tomatoes, raclette cheese, blue cheese, dijon mayonnaise, red wine sauce

フィフティワンバーガー

ビーフパテ、ジャンボマッシュルーム、トマト、ラクレットチーズ、ブルーチーズ、ディジョンマヨネーズ、赤ワインソース

¥2,970

Japanese pork cutlet sandwich

Deep fried pork, cabbage, dijon mayonnaise, tonkatsu sauce

国産ポークカツサンドウィッチ

豚カツ、キャベツ、ディジョンマヨネーズ、とんかつソース

2,640

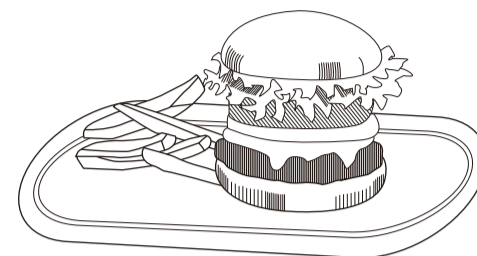
Clubhouse sandwich

Turkey ham, bacon, fried egg, lettuce, tomatoes, mayonnaise

クラブハウスサンドウィッチ

ターキーハム、ベーコン、目玉焼き、レタス、トマト、マヨネーズ

2,530



Rice and Noodles

Wagyu bowl

Wagyu top blade, bean sprouts, poached egg, Japanese BBQ sauce, rice, miso soup, pickles

和牛焼肉丼

ミスジ、モヤシナムル、温泉卵、味噌汁、香の物

3,190

Japanese pork cutlet curry, vegetables

Rice, green salad

国産ポークカツカレー 彩り野菜添え

グリーンサラダ

2,640

Sanuki udon noodles ㊟

Black sesame soup, mushrooms, thinly sliced pork

黒胡麻スープの讃岐うどん

豚肉のしゃぶしゃぶ添え

2,310

Bites

Chef's cheese plate ㊟

Dried fruits, honey, crispy bread

チーズ盛り合わせ

ドライフルーツ、ハチミツ、クリスピーブレッド

3,190

Deep-fried coconuts scampi

Sweet chili mayonnaise

鬼手長海老のココナッツフライ

スイートチリマヨネーズ

3,080

Grilled sausages

Assorted pickles, seed mustard

グリルソーセージ盛り合わせ

ピクルス、粒マスタード

2,640

Smoked salmon

Wild rocket, red onion, capers, dill sour cream

スモークサーモン

セルパチコ、レッドオニオン、ケツパー、ディルサワークリーム

2,310

Hummus and vegetable sticks ㊟

Hummus dip, crispy bread

フムス 彩り野菜のスティック

フムスディップ、クリスピーブレッド

2,090

Flavored nuts ㊟

Curry pepper cashews, Maple pepper pecans, daily nuts

フレーバーナッツ3種

カレーペッパーカシューナッツ、メープルペッパーピーカンナッツ、本日のナッツ

1,540

French fries ㊟

Sea salt, Cajun or parmesan

フライドポテト

シーソルト / ケイジャン / パルメザン

regular / small 1,430 / 1,100

Desserts

Strawberry shortcake ㊟

Berry sauce, vanilla ice cream

ストロベリーショートケーキ

ベリーのソース、バニラアイスクリーム

1,760

Mille-feuille

Madagascar vanilla ice cream, salted caramel butter sauce

ミルフィーユ

マダガスカル産バニラアイスクリーム、塩キャラメルバターソース

1,650

Fudgy Cherry Brownie

Cherry brandy, pistachio ice cream

柔らかなチェリーブラウニー

チェリーブランデーの香り、ピスタチオアイスクリーム

1,650

Melon sundae

Seasonal melon, vanilla ice cream, lime granite

メロンサンデー

旬のメロン、バニラアイスクリーム、ライムグラニテ

1,650

Chocolate snack plate

Chocolate brownie bites, Orangettes, Chocolate covered almonds, Chocolate bonbons

チョコレート盛り合わせ

ミニブラウニー、オランジェット、アーモンドチョコ、チョコボンボン

2,420

Ice cream and sorbet

(Vanilla / Pistachio / Chocolate / strawberry)

アイスクリーム&ソルベ

(バニラ / ピスタチオ / チョコレート / ストロベリー)

2scps / 1scp 990 / 660

Fruit plate

フルーツプレート

regular / small 2,860 / 1,430



The menu may change due to availability.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

All prices include consumption tax and are subject to a 15% service charge.
料金には消費税が含まれております。上記税込価格に15%のサービス料を頂戴いたします。

㊟ Vegetarian ㊟ Signature dish / Chef's recommendation