

## Weekend Brunch

## Hawaiian bites plate

Tune poke crostini, octopus poke, lomi-lomi salmon, today's dish

**ハワイアンバイツプレート** ツナポキクロスティーニ、タコポキ、ロミロミサーモン、 本日の1品

Seafood minestrone, basil flavor Shrimp, clam, bacon

**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

.........

Choice of Main dish ---- メイン料理を一品お選び下さい ----

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 Grilled Australian beef sirloin

Aomori black garlic chutney, gravy sauce

**オーストラリア産 ビーフサーロインのグリル** 青森県産黒ニンニクのチャツネ、グレイビーソース

**Loco Moco** Fried egg, gravy sauce

ロコモコ

目玉焼き、グレイビーソース

Choice of Dessert ---- デザートを一品お選び下さい ----

## Mille-feuille

Madagascar vanillaice 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

> or または

Fudgy cherry Brownie Cherry brandy, pistacio 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

> Coffee or Tea コーヒー または 紅茶

Weekend Offer Champagne Brunch

You can enjoy Moet & Chandon at a special price 特別料金にてモエ エ シャンドンをお楽しみいただけます

A glass of Champagne グラス シャンパン Champagne free flowing シャンパン フリーフロー

Including White wine and Red wine 白ワイン、赤ワインもお楽しみいただけます fifty-one

Day Time

11:00am -

**ROPPONGI HILLS CLUB** 

## Salad and Soup

The menu below are served with bread. 下記のメニューにはパンがつきます。

Caesar salad

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

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

Dry-cured ham & caprese salad

Dry-cured ham, mozzarella cheese, tomatoes, mix lettuce, dates, nuts, croutons, basil dressing

生ハム&カプレーゼサラダ

Grilled Australian beef sirloin

Aomori black garlic chutney, gravy sauce

オーストラリア産 ビーフサーロインのグリル

青森県産黒ニンニクのチャツネ、グレイビーソース

生ハム、モッツァレラチーズ、トマト、ミックスレタス、 デーツ、ナッツ、クルトン、バジルドレッシング regular / small

Brown Derby Cobb salad (S)

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

ブラウンダービーコブサラダ

ミックスレタス、チキンブレスト、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

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

Grilled salmon Cobb salad

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

グリルサーモンコブサラダ

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

Weekly soup ウイークリースープ

regular / small

\* 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 アボカド添え

add grilled chicken breast グリルチキン添え

add sauteed garlic shrimp ガーリックシュリンプ添え

add maple pecan nuts メープルピーカンナッツ添え

Mains

The menu below are served with bread or rice. 下記のメニューにはパンまたはライスをご用意できます。

Sumac spice, vegetables

Grilled Japanese chicken leg

国産鶏もも肉のグリル スマックスパイス、彩り野菜 Vegetarian

Pan-fried Kyoto tofu V Chilli beans, super barley, soy meat, plant based cheddar cheese, green salad

京都産豆腐チェダーチーズ焼き

チリビーンズ、スーパー大麦、大豆ミート、 プラントベースチェダーチーズ、グリーンサラダ

Cauliflower rice with assorted grains gratin V

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

Falafel power salad plate V

The menu below are served with bread.

下記のメニューにはパンがつきます。

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

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 Beef hamburger steak

Avocado, chedder cheese, waffle potatoes, mixed lettuce, cocktail sauce

ビーフハンバーグ

アボカド、チェダーチーズ、ワッフルポテト、 ミックスレタス、カクテルソース

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つきます。

Tuna salmon poke bowl 🛨

Rice and Noodles

Five grain rice, avocado, green soybeans, poached egg, sriracha mayonnaise, green salad

マグロとサーモンのポキボウル 五穀米、アボカド、枝豆、温泉卵、 シラチャーマヨネーズ、グリーンサラダ Sanuki udon noodles S

Black sesame soup, mushrooms, thinly sliced pork

黒胡麻ス一プの讃岐うどん 豚肉のしゃぶしゃぶ添え

Cheese burger

Potato buns, beef patty, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomatoes, red onion, bourbon BBQ sauce, aioli sauce

チーズバーガー

ポテトバンズ、ビーフパテ、チェダーチーズ、 ベーコン、レタス、トマト、レッドオニオン、 バーボンバーベキューソース, アイオリソース 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

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

Simmered beef bowl ★

Japanese beef sirloin, Okukuji egg, Nanko Japanese plum, rice, miso soup, pickles

牛肉の卵とじ丼

国産牛サーロイン、奥久慈卵、紀州南高梅 ライス、味噌汁、香の物

fifty-one burger S

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

lapanese 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

Ginger pork \*

Pan-fried pork, ginger sauce, onion, cabbage, rice, miso soup, pickles

Wagyu minced meat cutlet \*

豚の生姜焼き

オニオン、キャベツ、ライス、味噌汁、香の物

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

Mexican vegetable burger V

Spinach buns, soy meat patty, soy meat chili con carne, avocado, plant based cheddar cheese, jalapeno, tahini dressing

メキシカンベジタブルバーガー

ほうれん草バンズ、大豆ミートパテ、 大豆ミートチリコンカン、アボカド、プラントベースチェダーチーズ、 ハラペーニョ、タヒニドレッシング

\*Burger bread can be substituted for leaf lettuce \*バンズをリーフレタスにご変更いただけます

cabbage, rice, miso soup, pickles 和牛メンチカツ

Wagyu & black pork, Awaji onions, tonkatsu sauce,

和牛&黒豚、淡路島産玉ねぎ、とんかつソース キャベツ、ライス、味噌汁、香の物

白米を雑穀入りカリフラワーライスにご変更いただけます。

★ Cauliflower rice with assorted grains can be substituted for white rice.

V Vegetarian S Signature dish / Chef's recommendation