

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

Salad

regular / small

Ceasar 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

Brown Derby Cobb salad ㊟
Mixed lettuce, 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

Grilled salmon Cobb salad ㊟
Mixed lettuce, grilled salmon, hard boiled egg, avocado, tomatos, bacon, feta cheese, broccoli sprouts, 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、ブロッコリースブラウト、グレインズ、コブドレッシング

*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。

Avocado	アボカド
Grilled chicken breast	グリルチキン
Sauteed garlic shrimp	ガーリックシュリンプ
Maple pecan nuts	メープルピーカンナッツ

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



Grilled fish of the day, scallop and scampi
Risoni, sweet pepper, sauteed kale, paella sauce
本日の鮮魚、帆立貝と鬼手長海老のグリル
リゾーニ、甘長唐辛子、ケールソテー、パエリアソース

Grilled scallops (three pices)
Sauteed kale, green asparagus, salsa verde
帆立貝のグリル（3 個）
ケールソテー、グリーンアスパラガス、サルサベルデ

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

Grilled live lobster Chimichuri sauce, tomatoes, grilled citrus 活ロブスターグリル チミチュリソース、トマト、グリルシトラス	1 尾
---	-----

Vegetarian

Vegetarian salad ㊟
Kyoto tofu, cactus, avocado, salad, kale, tomatoes, grains, citrus soy dressing
ベジタリアンサラダ
京都産豆腐、サボテン、アボカド、サラダ、ケール、トマト、グレインズ、シトラスソイドレッシング

Vegetarian tacos ㊟
Soy meat bolognese, soy meat patty, tortilla, jalapeno, red onion, tomato salsa, guacamole, coriander
ベジタリアンタコス
大豆ミートボロネーゼ、大豆ミートパティ、トルティーヤ、ハラペーニョ、レッドオニオン、トマトサルサ、ワカモレ、パクチー

Appetizer

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、大海老、スモークサーモン、カクテルソース、ポン酢、シトラス

Caviar on crushed ice Traditional condiments	25g 50g
--	------------

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

Seafood ceviche
Scallop, salmon, tuna, octopus, lime, tomato salsa, coriander
魚介のセビーチェ
帆立、サーモン、鮪、蛸、ライム、トマトサルサ、パクチー

Soup

regular / small

Weekly soup
ウィークリースープ

Tlalpan style soup
Consomme, chicken, quinoa, chickpeas, avocado, lime, coriander
トラルパン風スープ
コンソメ、チキン、キヌア、ひよこ豆、アボカド、ライム、パクチー

Grill

Grill Platter Japanese beef combo

Grilled Wagyu rump (200g), Japanese beef sirloin (200g), polynesian sauce, garlic chips, chopped wasabi

グリルプラッター 国産牛ビーフコンボ

和牛ランイチ（200g）、国産牛サーロイン（200g）ポリネシアンソース、ガーリックチップ、刻み山葵



Japanese beef tenderloin 国産牛テンダーロイン	70g / 140g
Japanese beef sirloin 国産牛サーロイン	100g / 200g
Australian chateaubriand オーストラリア産シャトーブリアン	100g / 200g
Wagyu rump 和牛ランイチ	200g
US beef tongue US 牛タン	200g
US T-bone US T ボーン	600g
Australian lamb オーストラリア産 ラム	add 1 chop / 2 chops
Wagyu hamburger steak 和牛ハンバーグ	180g

Sauce
Polynesian sauce, Chimichurri sauce, Chopped wasabi
ポリネシアンソース、チミチュリソース、刻み山葵

Side dishes

Grilled asparagus ㊟ アスパラガスのグリル	Mashed potatoes ㊟ マッシュポテト	Sauteed kale ケールソテー
Sauteed mixed mushrooms ㊟ ミックスマッシュルームソテー	Creamed spinach ㊟ ほうれん草のクリーム煮	Fried onions オニオンフライ

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つきます。

fifty-one burger 🍴

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

フィフティワンバーガー

ビーフパティ、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、フライドポテト、サラダ

Tex-Mex burger

Beef patty, sloppy joe, avocado, tomatos, red onion,cheddar sauce, horseradish mayonnaise

テックスメックスバーガー

ビーフパティ、スラッピースョー、アボカド、トマト、レッドオニオン、チェダーソース、レフォールマヨネーズ

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

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

Rice and Noodles

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

Japanese chicken and egg bowl ★

Japanese chicken thigh, egg, green salad, miso soup, pickles

国産鶏の親子丼

国産鶏もも肉、奥久慈卵、グリーンサラダ、味噌汁、香の物

Sanuki udon noodles

Black sesame soup, mushrooms, thinly sliced Japanese pork

黒胡麻スープの讃岐うどん

金アグー豚のしゃぶしゃぶ添え

Deep fried scampi ★

Original tartar, potato salad, cabbage, rice, miso soup, pickles

鬼手長海老フライ

自家製タルタル、ポテトサラダ、キャベツ、ライス、味噌汁、香の物

Ginger pork ★

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

国産豚の生姜焼き

オニオン、キャベツ、ライス、味噌汁、香の物

Ethnic pilaf

Wagyu beef top blade, bell peppers, pilaf, fried egg, ethnic sauce

エスニックピラフ

和牛ミスジ、オニオン、パプリカ、ピラフ、目玉焼き、エスニックソース

Desserts

2scps / 1scp

Ice cream and sorbet

Vanilla / Chocolate / Raspberry / Mango

アイスクリーム&ソルベ

バニラ / チョコレート / ラズベリー / マンゴー

Peach Melba

Vanilla ice cream, rasperry sorbe

ピーチメルバ

バニラアイスクリーム、ラズベリーソルベ

Frozen tropical cheesecake

Mango sorbet

フロゼントロピカルチーズケーキ

マンゴーソルベ

Bites

French fries 🍴

Sea salt, Cajun, parmesan or anchovy garlic

フライドポテト

シーソルト/ケイジャン/パルメザン/アンチョビガーリック

Flavored nuts

Curry pepper cashews, Maple pepper pecans, daily nuts

フレーバーナッツ3種

カレーペッパークアシューナッツ、メープルペッパーパーピーカンナッツ、本日のナッツ

Hummus 🍴

Hummus dip, crispy bread

フムス

フムスディップ、クリスピーブレッド

Smoked salmon

Wild rocket, red onion, caper, sour cream

スモークサーモン

セルバチコ、レッドオニオン、ケツパー、サワークリーム

Grilled sausages

Assorted pickles, grain mustard

グリルソーセージ盛り合わせ

ピクルス、粒マスタード

Vegetable stick 🍴

Sriracha mayonnaise dip

野菜スティック

シラチャーマヨネーズディップ

Charcuterie board

Pate de campagne, cold cuts, jambon blanc, pickles

シャルキュトリボード

パテドカンパーニュ、コールドカット、ジャンボンブラン、ピクルス

Cheese platter 🍴

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

Cocktail scampi

Vegetable sticks, sriracha cocktail sauce

鬼手長海老のカクテル

彩り野菜のスティック、シラチャーカクテルソース

Marinated olives

オリーブマリネ

Pickled vegetables

野菜のピクルス