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

Salad

Ceasar salad regular / small
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,
tomatoes, 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、ブロッコリースプラウト、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	regular / small
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	

Appetizer

Seafood on crushed ice
Crab, lobster, scallops, prawns, smoked salmon,
sriracha 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、シラチャーカクテルソース、ポン酢、シトラス

Caviar on crushed ice 25g / 50g
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

Homemade duck pastrami and tette de Moines cheese bouquet
Mixed lettuce, marinated red cabbage, roasted nuts
鴨の自家製パストラミとテットドモアンヌチーズのブーケ
ミックスレタス、赤キャベツマリネ、ローストナッツ

Soup

Weekly soup regular / small
ウイークリースープ

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

Cauliflower rice with assorted grains gratin Ⓥ
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

Grill

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, scampi
Tomato confit, fresh herb sauce
本日の鮮魚、帆立貝と鬼手長海老のグリル
トマトコンフィ、フレッシュハーブのソース

Grilled scallops (three pieces)
Autumn vegetables, Japanese wasabi butter sauce
帆立貝のグリル（3 個）
秋野菜、山葵入り和風バターソース
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

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
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 1chop / 2 chops
Wagyu hamburger steak **和牛ハンバーグ**	180g

Sauce
Polynesian sauce, Chimichurri sauce, Chopped wasabi
デュカスパイスソース、ポリネシアンソース、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

Fried onions
オニオンフライ

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

Ⓥ Vegetarian Ⓢ Signature dish / Chef's recommendation

fifty-one serves Koshiibuki rice from Niigata. The menu may change due to availability.
フィフティワンでは新潟県こしいぶき米を使用しております。メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます。

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

Truffle soy sauce bacon egg burger
Beef patty, bacon, fried egg, cheddar cheese, truffle soy sauce, horseradish mayonnaise
トリュフ醤油のベーコンエッグバーガー
ビーフパティ、ベーコン、目玉焼き、チェダーチーズ、トリュフ醤油、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。

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

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

Japanese beef Hayashi rice
Japanese beef, mushrooms, onion, demi-glace sauce
国産牛肉ハヤシライス
国産牛、茸、玉葱、デミグラスソース

Nagoya-style ankake spaghetti
Ham, sausage, green bell pepper, onion
名古屋名物あんかけスパゲッティ
ハム、ソーセージ、ピーマン、玉葱

Desserts

Ice cream and sorbet 2scps / 1scp
Vanilla / Chocolate / Raspberry / Black fig
アイスクリーム＆ソルベ
バニラ / チョコレート / ラズベリー / 黒イチジク

Shine muscat sundae
Vanilla ice cream, white wine jelly
シャインマスカットのサンデー
バニラアイスクリーム　白ワインゼリー

Sweet potato Basque cheesecake
Black fig sorbet
さつまいものバスクチーズケーキ
黒イチジクのソルベ

Bites

French fries Ⓥ regular / small
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 regular / small
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

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 regular / small
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、ケッパー、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
シャルキュトリーボード
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 Ⓥ regular / small
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 regular / small
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

Green apple tart
Vanilla ice cream
青りんごのタルト
バニラアイスクリーム

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

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

Fruit plate regular / small
フルーツプレート

Ⓥ Vegetarian Ⓢ Signature dish / Chef's recommendation

fifty-one serves Koshiibuki rice from Niigata. The menu may change due to availability.
フィフティワンでは新潟県こしいぶき米を使用しております。メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます。