

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

Salad

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	regular / small
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	
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、ブロッコリースブラウト、グレイنز、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。	regular / small
Avocado Grilled chicken breast Sauteed garlic shrimp Maple pecan nuts	アボカド グリルチキン ガーリックシュリンプ 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 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 / 50g
Chilled abalone and seafood, salted lemon jam Scallop, shrimps, marinated salmon, avocado 鮑と海の幸の柑橘ゼリー仕立て 塩レモンジャムと共に 帆立貝、シュリンプ、サーモンマリネ、アボカド	

Soup

Onion soup オニオンスープ	regular / small
-------------------------------------	-----------------

Vegetarian

Vegetarian salad ㊟ Kyoto tofu, avocado, salad, tomatoes, grains, citrus soy dressing ベジタリアンサラダ 京都産豆腐、アボカド、サラダ、トマト、グレイنز、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, dukkah spice 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、デュカスパイスソース、シトラス	
Grilled fish of the day, scallop, scampi, lobster balsamic sauce Canola flowers, mushroom, turnip 本日の鮮魚、帆立貝と鬼手長海老のグリル ロブスターバルサミソース 菜の花、茸、蕪	
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 / 40g
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 1 chop / 2 chops
Wagyu hamburger steak 和牛ハンバーグ	180g

Sauce Dukkah spice sauce, polynesian 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	

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

Reuben hot sandwich

Rye bread, pastrami beef, emmental cheese, sauerkraut, russian dressing
ルーベンホットサンドウィッチ
ライ麦パン、パストラミビーフ、エメンタールチーズ、ザワークラウト、ロシアンドレッシング

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

Wagyu bowl ★

Wagyu top blade, bean sprouts, poached egg, green salad, miso soup, pickles
和牛焼肉丼
ミスジ、モヤシナムル、温泉卵、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
金アゲー豚のしゃぶしゃぶ添え

Chicken omelet rice, demi-glace sauce

Green salad
チキンオムライス デミグラスソース
グリーンサラダ

Agu pork yakisoba

Cabbage, carrot, onion, pickled ginger
アゲー豚のソース焼きそば
キャベツ、人参、オニオン、紅生姜

Desserts

Ice cream and sorbet

Vanilla / Chocolate / Raspberry / Chestnut
アイスクリーム&ソルベ
バニラ / チョコレート / ラズベリー / マロン

Chocolate brownie sundae

Chocolate ice cream, chestnut ice cream
チョコレートブラウニーサンデー
チョコレートアイスクリーム マロンアイスクリーム

Pear almond tart

洋梨のアーモンドタルト

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

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 🍴

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