

fifty-one

Dinner

5 pm – 9 pm

ROPPONGI HILLS CLUB

**Salad****Cesar salad**

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

regular / small

**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

regular / small

**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

regular / small

**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、プ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	
Sautéed 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、スマーカサーモン、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 50g 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

**Crab meat cake, aurora sauce**

Mixed salad, lemon

**クラブミートケーキ オーロラソース**

ミックスサラダ、レモン

**Soup****New England clam chowder**

ニューイングランドクラムチャウダー

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, browned butter sauce**

Spinach, roasted cherry tomatoes

**本日の鮮魚、帆立貝と鬼手長海老のグリル 焦がしバターソース**

ほうれん草、ミニトマトオーブン焼き

**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)

ポリネシアソース、ガーリックチップ、刻み山葵



70g / 140g

**Japanese beef tenderloin****国産牛テンダーロイン**

100g / 200g

**Japanese beef sirloin****国産牛サーロイン**

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, garlic chips, chopped wasabi

ポリネシアソース、ガーリックチップ、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****Sautéed 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
<b>Sandwiches and Burgers</b>			
<p>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。</p>			
<b>fifty-one burger</b> ⓘ			
Beef patty, Jumbo mushroom, tomatoes, raclette cheese, blue cheese, dijon mayonnaise red wine sauce, fries, salad			
<b>ファイティンバーガー</b>			
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			
<b>Cuban sandwich</b>			
Roast pork, cheese, mustard, pickles			
<b>キューバンサンドwich</b>			
ローストポーク、チーズ、マスタード、ピクルス			
<b>Japanese pork cutlet sandwich</b>			
Deep fried pork, cabbage, dijon mayonnaise, tonkatsu sauce			
<b>国産ポークカツサンドwich</b>			
豚カツ、キャベツ、ディジョンマヨネーズ、とんかつソース			
<b>Clubhouse sandwich</b>			
Turkey ham, bacon, fried egg, lettuce, tomatoes, mayonnaise			
<b>クラブハウスサンドwich</b>			
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			
<b>Rice and Noodles</b>			
<p>★ 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。</p>			
<b>Ginger pork</b> ★			
Pan-fried Japanese pork, ginger sauce, onion, cabbage, rice, miso soup, pickles			
<b>国産豚の生姜焼き</b>			
オニオン、キャベツ、ライス、味噌汁、香の物			
<b>Wagyu bowl</b> ★			
Wagyu top blade, bean sprouts, poached egg, green salad, miso soup, pickles			
<b>和牛焼肉丼</b>			
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			
<b>Sanuki udon noodles</b>			
Black sesame soup, mushrooms, thinly sliced Japanese pork			
<b>黒胡麻スープの讃岐うどん</b>			
金アゲー豚のしゃぶしゃぶ添え			
<b>Beef stroganoff</b>			
Green salad			
<b>ビーフストロガノフ</b>			
グリーンサラダ			
<b>Champon noodles</b>			
Soy milk soup, shrimp, squid, clam, pork, vegetables, yuzu pepper			
<b>ちゃんぽん</b>			
豆乳スープ、海老、鳥貝、クラム、豚肉、彩り野菜、柚子胡椒			
<b>Desserts</b>			
<b>Ice cream and sorbet</b>			
Vanilla / Chocolate / Pistachio / Raspberry	2scps / 1scp		
<b>アイスクリーム&amp;ソルベ</b>			
バニラ / チョコレート / ピスタチオ / ラズベリー			
<b>Raspberry pistachio sundae</b>			
Raspberry sorbet, pistachio ice cream			
<b>ラズベリーとピスタチオのサンデー</b>			
ラズベリーソルベ ピスタチオアイスクリーム			
<b>Setouchi lemon Basque cheesecake</b>			
瀬戸内レモンのバスクチーズケーキ			
<b>Bites</b>			
<b>French fries</b> ⓘ			regular / small
Sea salt, Cajun, parmesan or anchovy garlic			
<b>フライドポテト</b>			
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			
<b>Flavored nuts</b>			regular / small
Curry pepper cashews, maple pepper pecans, daily nuts			
<b>フレーバーナッツ3種</b>			
カレーペッパー/カシュー/マacadamia/マープルペッパー/ピーカンナッツ/本日のナッツ			
<b>Hummus</b> ⓘ			
Hummus dip, crispy bread			
<b>フムス</b>			
フムスディップ、クリスピーブレッド			
<b>Smoked salmon</b>			regular / small
Wild rocket, red onion, caper, sour cream			
<b>スマーケサーモン</b>			
セルバチコ、レッドオニオン、ケッパー、サワークリーム			
<b>Grilled sausages</b>			
Assorted pickles, grain mustard			
<b>グリルソーセージ盛り合わせ</b>			
ピクルス、粒マスター			
<b>Vegetable stick</b> ⓘ			
Sriracha mayonnaise dip			
<b>野菜スティック</b>			
シラチャーマヨネーズディップ			
<b>Charcuterie board</b>			regular / small
Pate de campagne, cold cuts, jambon blanc, pickles			
<b>シャルキュトリーボード</b>			
パテドカンパニュ、コールドカット、ジャンボンブラン、ピクルス			
<b>Cheese platter</b> ⓘ			regular / small
Dried fruits, honey, crispy bread			
<b>チーズ盛り合わせ</b>			
ドライフルーツ、ハチミツ、クリスピーブレッド			
<b>Cocktail scampi</b>			regular / small
Vegetable sticks, sriracha cocktail sauce			
<b>鬼手長海老のカクテル</b>			
彩り野菜のスティック、シラチャーカクテルソース			
<b>Marinated olives</b>			
オリーブマリネ			
<b>Pickled vegetables</b>			
野菜のピクルス			
<b>Fruit plate</b>			
			regular / small
<b>Strawberry shortcake</b> ⓘ			
Berry sauce, vanilla ice cream			
<b>ストロベリーショートケーキ</b>			
ベリーのソース、バニラアイスクリーム			
<b>Chocolate snack plate</b>			
Chocolate brownie bites, Orangettes, Chocolate covered almonds, Chocolate bonbons			
<b>チョコレート盛り合わせ</b>			
ミニブラウニー、オランジェット、アーモンドショコラ、ショコポンポン			
<b>Fruit plate</b>			
フルーツプレート			

① Vegetarian ② Signature dish / Chef's recommendation