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

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	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
Cocktail scampi Vegetable sticks, sriracha cocktail sauce	regular / small	**鬼手長海老のカクテル** 彩野菜スティック、シラチャーカクテルソース
Assorted cold cuts Pate de campagne, salami, prosciutto, jambon blanc, pickles	regular / small	**コールドカット** パテドカンパーニュ、サラミ、プロシュート、ジャンボンブラン、ピクルス
Crab cake Mixed salad, lemon, aurora sauce		**クラブケーキ** ミックスサラダ、レモン、オーロラソース
Shrimp and camembert cheese Ajillo Shrimp, camembert cheese, salami, broccoli		**海老とカマンベールチーズのアヒージョ** 海老、カマンベールチーズ、サラミ、ブロッコリー
Lightly seared tuna steak, lemon Roasted almond, green papaya, citrus soy sauce dressing		**マグロのレアステーキ グリルレモン** ローストアーモンド、グリーンパパイヤ、シトラスソイソースドレッシング
New England clam chowder Ⓢ Croutons, parsley	regular / small	**ニューイングランドクラムチャウダー** Ⓢ クルトン、パセリ
Tomato cream soup Crispy bacon, croutons	regular / small	**トマトクリームスープ** クリスピーベーコン、クルトン
Grilled salmon Cobb salad Ⓢ Mixed lettuce, grilled salmon, hard boiled egg, avocado, tomatoes, bacon, feta cheese broccoli sprouts, grains	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 ブロッコリースプラウト、グレインズ
Brown Derby Cobb salad Ⓢ Mixed lettuce, chicken breast, hard boiled egg, avocado, tomatoes, bacon, blue cheese	regular / small	**ブラウンダービーコブサラダ** Ⓢ ミックスレタス、チキンブレスト、玉子、アボカド、トマト、ベーコン、ブルーチーズ
Ceasar salad Romaine lettuce, crispy bacon, Parmesan cheese, croutons	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
***The items below could be added to all the salad menus.** Avocado Grilled chicken breast Sauteed garlic shrimp Smoked salmon	regular / smal	***すべてのサラダに下記を追加できます。** アボカド グリルチキン ガーリックシュリンプ スモークサーモン

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
Vegetable soup Ⓥ Soy milk, corn, parsley		**ベジタブルスープ** Ⓥ 豆乳、とうもろこし、パセリ

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, scampi, honey mustard sauce Roasted cherry tomatoes, thyme		**本日の鮮魚の香草焼きと鬼手長海老のグリル ハニーマスタードソース** ミニトマトオーブン焼き、タイム
Lobster and scallop 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

Grill Platter -Japanese beef combo- Ⓢ Grilled Wagyu top blade (200g), Japanese beef sirloin (200g)		**グリルプラッター ー国産牛ビーフコンボー** Ⓢ 和牛ミスジ（200g）、国産牛サーロイン（200g）
Japanese beef tenderloin	70g 140g	**国産牛テンダーロイン**
Japanese beef sirloin	100g 200g	**国産牛サーロイン**
Wagyu top blade	200g	**和牛ミスジ**
US T-bone Ⓢ	600g	**US T ボーン** Ⓢ
Australian lamb	2 chops add 1 chop	**オーストラリア産 ラム**
Wagyu hamburger steak	180g	**和牛ハンバーグ**
***Add lobster tail to any grill**		***すべてのグリル料理に、「ロブスターテール」を追加できます。**

Sauce

Chimichurri sauce, Polynesian sauce, chopped wasabi — **チュミチュリソース、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。