

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	regular / small
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	regular / small
*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
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	

Soup


Tomato cream soup Crispy bacon, croutons トマトクリームスープ クリスピーベーコン、クルトン	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, 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
ミニトマトオープン焼き、タイム

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 top blade (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
和牛ミスジ (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 4,950 / 200g
Wagyu top blade 和牛ミスジ	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
ポリネシアンソース、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
--	-------------------------------------	----------------------------------

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

Philly steak sandwich

Bucket, Japanese beef short plate, cheddar cheese, onion, bell pepper, jalapeno pepper, mustard

フィリーステーキサンドウィッチ

バケット、国産牛バラ肉、チェダーチーズ、オニオン、パプリカ、ハラペーニョ、マスタード

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 **golden agu** pork, ginger sauce, onion, cabbage, rice, miso soup, pickles

ゴールドエンアグー豚の生姜焼き

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 **golden agu** pork

黒胡麻スープの讃岐うどん

ゴールドエンアグー豚のしゃぶしゃぶ添え

Champon noodles

Soy milk soup, shrimp, squid, clam, pork, vegetables, yuzu pepper

ちゃんぽん

豆乳スープ、海老、烏賊、クラム、豚肉、彩り野菜、柚子胡椒

Desserts

Ice cream and sorbet

Vanilla / Chocolate / Pistachio / Strawberry

アイスクリーム&ソルベ

バニラ / チョコレート / ピスタチオ / ストロベリー

Strawberry sundae

Strawberry sorbet, vanilla ice cream

ストロベリーサンデー

ストロベリーソルベ バニラアイスクリーム

Blood orange cheesecake

ブラッドオレンジのチーズケーキ

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

カレーペッツパーカシューナッツ、メープルペッツ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