

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

### Appetizer

<p><b>Seafood on crushed ice</b> ㊤</p> <p>Crab, lobster, scallops, prawns, smoked salmon, sriracha cocktail sauce, ponzu sauce, citrus</p> <p><b>Caviar on crushed ice</b></p> <p>Traditional condiments</p>	<p>( 25g )</p> <p>( 50g )</p>	<p><b>シーフード オン クラッシュアイス</b> ㊤</p> <p>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</p> <p><b>キャビア オン クラッシュアイス</b></p> <p>トラディショナルコンディメンツ</p>
<p><b>Cocktail scampi</b></p> <p>Vegetable sticks, sriracha cocktail sauce</p> <p><b>Assorted cold cuts</b></p> <p>Pate de campagne, salami, prosciutto, jambon blanc, pickles</p> <p><b>Crab cake</b></p> <p>Mixed salad, lemon, aurora sauce</p> <p><b>Shrimp and camembert cheese Ajillo</b></p> <p>Shrimp, camembert cheese, salami, broccoli</p> <p><b>Trout tartare, aioli sauce</b></p> <p>Mixed salad, lemon, croutons</p>	<p>regular / small</p> <p>regular / small</p>	<p><b>鬼手長海老のカクテル</b></p> <p>彩野菜スティック、シラチャーカクテルソース</p> <p><b>コールドカット</b></p> <p>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</p> <p><b>クラブケーキ</b></p> <p>ミックスサラダ、レモン、オーロラソース</p> <p><b>海老とカマンベールチーズのアヒージョ</b></p> <p>海老、カマンベールチーズ、サラミ、ブロッコリー</p> <p><b>鱒のタルタル アイオリソース</b></p> <p>ミックスサラダ、レモン、クルトン</p>
<p><b>New England clam chowder</b></p> <p>Croutons, parsley</p> <p><b>Chilled onion soup</b></p> <p>Crispy bacon, parsley</p>	<p>regular / small</p> <p>regular / small</p>	<p><b>ニューイングランドクラムチャウダー</b></p> <p>クルトン、パセリ</p> <p><b>新玉葱の冷製スープ</b></p> <p>クリスピーベーコン、パセリ</p>
<p><b>Grilled salmon Cobb salad</b></p> <p>Mixed lettuce, grilled salmon, hard boiled egg, avocado, tomatoes, bacon, feta cheese broccoli sprouts, grains</p> <p><b>Brown Derby Cobb salad</b></p> <p>Mixed lettuce, chicken breast, hard boiled egg, avocado, tomatoes, bacon, blue cheese</p> <p><b>Grilled romaine caesar salad</b></p> <p>Romaine lettuce, crispy bacon, Parmesan cheese, croutons</p>	<p>regular / small</p> <p>regular / small</p> <p>regular / small</p>	<p><b>グリルサーモンコブサラダ</b></p> <p>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</p> <p>ブロッコリースプラウト、グレインズ</p> <p><b>ブラウンダービーコブサラダ</b></p> <p>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</p> <p><b>グリルロメインシーザーサラダ</b></p> <p>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</p>
<p><b>*The items below could be added to all the salad menus.</b></p> <p>Avocado / Grilled chicken breast</p> <p>Sauteed garlic shrimp / Smoked salmon</p>	<p>regular / small</p> <p>regular / small</p>	<p><b>*すべてのサラダに下記を追加できます。</b></p> <p>アボカド / グリルチキン</p> <p>ガーリックシュリンプ / スモークサーモン</p>

### Vegetarian

<p><b>Vegetarian salad</b> ㊤</p> <p>Kyoto tofu, avocado, salad, tomatoes, grains, citrus soy dressing</p> <p><b>Cauliflower rice with assorted grains gratin</b> ㊤</p> <p>Soy meat Bolognese, soy milk white sauce, plant based cheese, green salad</p> <p><b>Vegetable soup</b> ㊤</p> <p>Soy milk, corn, parsley</p>	<p><b>ベジタリアンサラダ</b> ㊤</p> <p>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</p> <p><b>雑穀入りカリフラワーライスグラタン</b> ㊤</p> <p>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</p> <p><b>ベジタブルスープ</b> ㊤</p> <p>豆乳、とうもろこし、パセリ</p>
---	---

### Seafood

<p><b>Ocean platter</b> ㊤</p> <p>Grilled lobster, abalone, fish of the day, scampi, ponzu sauce, chimichurri sauce, citrus</p> <p><b>Grilled fish of the day, scampi, sakura shrimp and broccoli dip</b></p> <p>Bamboo shoot, zucchini</p> <p><b>Lobster and scallop macaroni gratin</b></p> <p>Spinach, tomatoes, mixed cheese</p>	<p><b>オーシャンプラッター</b> ㊤</p> <p>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</p> <p><b>本日の鮮魚と鬼手長海老のグリル 桜海老とブロッコリーのディップ</b></p> <p>タケノコ、ズッキーニ</p> <p><b>ロブスターと帆立のマカロニグラタン</b></p> <p>ほうれん草、トマト、ミックスチーズ</p>
---	--

### Grill

<p><b>Grill Platter -Japanese beef combo-</b> ㊤</p> <p>Grilled Wagyu top blade (200g), Japanese beef sirloin (200g)</p>	<p><b>グリルプラッター -国産牛ビーフコンボ-</b> ㊤</p> <p>和牛ミスジ (200g)、国産牛サーロイン (200g)</p>
<p><b>Japanese beef tenderloin</b></p> <p>( 70g )</p> <p>( 140g )</p> <p><b>Japanese beef sirloin</b></p> <p>( 100g )</p> <p>( 200g )</p> <p><b>Wagyu top blade</b></p> <p>200g</p> <p><b>US T-bone</b></p> <p>600g</p> <p><b>Australian lamb</b></p> <p>( 2 chops )</p> <p>( add 1 chop )</p> <p><b>Japanese beef hamburger steak</b></p> <p>200g</p>	<p><b>国産牛テンダーロイン</b></p> <p><b>国産牛サーロイン</b></p> <p><b>和牛ミスジ</b></p> <p><b>US T ボーン</b></p> <p><b>オーストラリア産 ラム</b></p> <p><b>国産牛ハンバーグ</b></p>

\*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。

Chimichurri sauce, Polynesian sauce, chopped wasabi

### Sauce

チミチュリソース、ポリネシアンソース、刻み山葵

### Meat

<p><b>Baby chicken and root vegetable cocotte</b></p> <p>Celery root, bamboo shoots, carrots</p> <p><b>Barbecue back ribs</b></p> <p>Pork back ribs, French fries, watercress</p>	<p><b>ひな鶏と根菜のココット煮</b></p> <p>セロラブ、筍、人参</p> <p><b>バーベキューバックリブ</b></p> <p>バックリブポーク、フライドポテト、クレソン</p>
---	--

### Side dishes

<p><b>Grilled asparagus</b> ㊤ / <b>Mashed potatoes</b> ㊤ / <b>Fried onions</b> ㊤</p> <p><b>Sauteed mixed mushrooms</b> ㊤ / <b>Creamed spinach</b> ㊤</p>	<p><b>アスパラガスのグリル</b> ㊤ / <b>マッシュポテト</b> ㊤ / <b>オニオンフライ</b> ㊤</p> <p><b>ミックスマッシュルームソテー</b> ㊤ / <b>ほうれん草のクリーム煮</b> ㊤</p>
---	--