

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

Appetizer

|  |                                                                                                                                                      |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Seafood on crushed ice</b> ㊟<br>Crab, lobster, scallops, prawns, smoked salmon, sriracha cocktail sauce, ponzu sauce, citrus                      |
|  | <b>Caviar on crushed ice</b><br>Traditional condiments                                                                                               |
|  | <b>Cocktail scampi</b><br>Vegetable sticks, sriracha cocktail sauce                                                                                  |
|  | <b>Assorted cold cuts</b> ㊟<br>Pate de campagne, salami, prosciutto, jambon blanc, pickles                                                           |
|  | <b>Crab cake</b><br>Mixed salad, lemon, aurora sauce                                                                                                 |
|  | <b>Shrimp and camembert cheese Ajillo</b> ㊟<br>Shrimp, camembert cheese, salami, broccoli                                                            |
|  | <b>Smoked salmon and cucumber salad</b><br>Dill, sour cream                                                                                          |
|  | <b>New England clam chowder</b> ㊟<br>Croutons, parsley                                                                                               |
|  | <b>Roasted mushroom soup</b><br>Croutons, parsley                                                                                                    |
|  | <b>Grilled salmon Cobb salad</b> ㊟<br>Mixed lettuce, grilled salmon, hard boiled egg, avocado, tomatoes, bacon, feta cheese broccoli sprouts, grains |
|  | <b>Brown Derby Cobb salad</b> ㊟<br>Mixed lettuce, chicken breast, hard boiled egg, avocado, tomatoes, bacon, blue cheese                             |
|  | <b>Grilled romaine caesar salad</b> ㊟<br>Romaine lettuce, crispy bacon, Parmesan cheese, croutons                                                    |
|  | <b>*The items below could be added to all the salad menus.</b><br>Avocado / Grilled chicken breast<br>Sauteed garlic shrimp / Smoked salmon          |

Vegetarian

|  |                                                                                                                                    |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Vegetarian salad</b> ㊟<br>Kyoto tofu, avocado, salad, tomatoes, grains, citrus soy dressing                                     |
|  | <b>Cauliflower rice with assorted grains gratin</b> ㊟<br>Soy meat Bolognese, soy milk white sauce, plant based cheese, green salad |
|  | <b>Vegetable soup</b> ㊟<br>Soy milk, corn, parsley                                                                                 |
|  | <b>Vegetarian burger</b> ㊟<br>Plant-based ham, chili and cheese, tomato, sourdough bread, fries, salad                             |

Seafood

|  |                                                                                                                     |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Ocean platter</b> ㊟<br>Grilled lobster, abalone, fish of the day, scampi, ponzu sauce, chimichurri sauce, citrus |
|  | <b>Grilled fish of the day, scampi</b><br>Autumn eggplant, pumpkin, chimichurri sauce                               |
|  | <b>Lobster and scallop macaroni gratin</b><br>Spinach, tomatoes, mixed cheese                                       |

Grill

|  |                                                                                                              |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Grill Platter -Japanese beef combo-</b> ㊟<br>Grilled Wagyu top blade (200g), Japanese beef sirloin (200g) |
|  | <b>Japanese beef tenderloin</b> ( 70g 140g )                                                                 |
|  | <b>Japanese beef sirloin</b> ( 100g 200g )                                                                   |
|  | <b>Wagyu top blade</b><br>US T-bone 200g 600g                                                                |
|  | <b>Australian lamb</b> ( 2 chops add 1 chop )                                                                |
|  | <b>Japanese beef hamburger steak</b><br>200g                                                                 |
|  | <b>*Add lobster tail to any grill</b>                                                                        |

Chimichurri sauce, Polynesian sauce, chopped wasabi

Sauce

Meat

|  |                                                                          |
|--|--------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Baby chicken and root vegetable cocotte</b> ㊟<br>Celery root, carrots |
|  | <b>Barbecue back ribs</b> ㊟<br>Pork back ribs, French fries              |

Side dishes

|                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Grilled asparagus</b> ㊟ / <b>Mashed potatoes</b> ㊟ / <b>Fried onions</b> ㊟ |
| <b>Sauteed mixed mushrooms</b> ㊟ / <b>Creamed spinach</b> ㊟                   |

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  
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

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

**コールドカット** ㊟  
パデドカンバーニュ、サラミ、プロシュート、ジャンボンブラン、ピクルス  
**クラブケーキ**  
ミックスサラダ、レモン、オーロラソース  
**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  
**スモークサーモンとキューカンバーのサラダ仕立て**  
ディル、サワークリーム

**ニューイングランドクラムチャウダー** ㊟  
クルトン、パセリ  
**ローストマッシュルームのスープ**  
クルトン、パセリ

**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  
**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  
**グリルロメインシーザーサラダ** ㊟  
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

**\*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

**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  
**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  
**ベジタブルスープ** ㊟  
豆乳、とうもろこし、パセリ  
**ベジタリアンバーガー** ㊟  
プラントベースのハム・チリコンカン・チーズ、トマト、天然酵母パン、フライドポテト、サラダ

**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  
**本日の鮮魚と鬼手長海老のグリル**  
秋茄子、カボチャ、チミチュリソース  
**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

**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)  
**国産牛テンダーロイン**

**国産牛サーロイン**

**和牛ミスジ**  
US T ボーン  
**オーストラリア産 ラム**

**国産牛ハンバーグ**

**\*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。**

チュミチュリソース、ポリネシアンソース、刻み山葵

**ひな鶏と根菜のココット煮** ㊟  
セロラブ、人参  
**パーベキューバックリブ** ㊟  
バックリブポーク、フライドポテト

**アスパラガスのグリル** ㊟ / **マッシュポテト** ㊟ / **オニオンフライ** ㊟  
**ミックスマッシュルームソテー** ㊟ / **ほうれん草のクリーム煮**

㊟ Vegetarian ㊟ Signature dish / Chef's recommendation / ㊟ Contains pork