

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 Caviar on crushed ice Traditional condiments	25g 50g	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
Cocktail scampi Vegetable sticks, sriracha cocktail sauce Assorted cold cuts ㊟ Pate de campagne, salami, prosciutto, jambon blanc, pickles Crab cake Mixed salad, lemon, aurora sauce Shrimp and camembert cheese Ajillo ㊟ Shrimp, camembert cheese, salami, broccoli Seafood in citrus aspic Scallop, shrimp, marinated salmon, avocado	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 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 魚介の柑橘ゼリー添え 帆立貝、シュリンプ、サーモンマリネ、アボカド
New England clam chowder ㊟ Croutons, parsley Baked Silk Sweet potato soup Croutons, parsley		ニューイングランドクラムチャウダー ㊟ クルトン、パセリ シルクスイート焼き芋スープ クルトン、パセリ
Grilled salmon Cobb salad ㊟ Mixed lettuce, grilled salmon, hard boiled egg, avocado, tomatoes, bacon, feta cheese broccoli sprouts, grains Brown Derby Cobb salad ㊟ Mixed lettuce, chicken breast, hard boiled egg, avocado, tomatoes, bacon, blue cheese Grilled romaine caesar salad ㊟ Romaine lettuce, crispy bacon, Parmesan cheese, croutons		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
*The following items can be added to any salad. Avocado / Grilled chicken breast Sauteed garlic shrimp / Smoked salmon		*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 Cauliflower rice with assorted grains gratin ㊟ Soy meat Bolognese, soy milk white sauce, plant based cheese, green salad Vegetable soup ㊟ Soy milk, corn, parsley Vegetarian burger ㊟ Plant-based ham, chili and cheese, tomato, sourdough bread, fries, salad		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
---	--	---

Seafood

Ocean platter ㊟ Grilled lobster, abalone, fish of the day, scampi, ponzu sauce, chimichurri sauce, citrus Grilled fish of the day, scampi Couscous, white wine butter sauce Lobster macaroni gratin Spinach, tomatoes, mixed cheese		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 クスクス、白ワインバターソース ロブスターマカロニグラタン 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) Japanese beef tenderloin Japanese beef sirloin Wagyu top blade US T-bone Australian lamb Japanese beef hamburger steak	70g 140g 100g 200g 200g 600g 2 chops add 1 chop 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） 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
*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
Baby chicken and root vegetable cocotte ㊟ Celery root, carrots Barbecue back ribs ㊟ Pork back ribs, French fries		ひな鶏と根菜のココット煮 ㊟ セロラブ、人参 バ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

Side dishes

Grilled asparagus ㊟ / Mashed potatoes ㊟ / Fried onions ㊟ Sauteed mixed mushrooms ㊟ / Creamed spinach ㊟	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
	㊟ Vegetarian ㊟ Signature dish / Chef's recommendation / ㊟ Contains pork