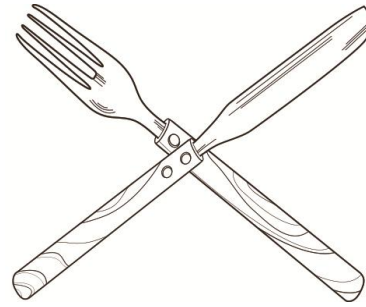


fifty-one

Dinner

5 pm – 9 pm

ROPPONGI HILLS CLUB



Tasting menu

Assorted Appetizers

Octopus with salsa verde, tuna tartare, hummus, meatloaf

前菜盛り合わせ

真蛸サルサヴェルデ、マグロタルタル、フムス、ミートローフ

Chilled onion soup

Crispy bacon, parsley

新玉葱の冷製スープ

クリスピーベーコン、パセリ

Surf & Turf

Grilled fish of the day, Australian beef sirloin

Sakura shrimp and broccoli dip, Polynesian sauce

サーフ&ターフ

本日の鮮魚とオーストラリア産 ビーフサーロインのグリル

桜海老とブロッコリーのディップ、ポリネシアンソース

Chef's dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

fifty-one dinner

Trout tartare, aioli sauce

Mixed salad, lemon, croutons

鱒のタルタル アイオリソース

ミックスサラダ、レモン、クルトン

Chilled onion soup

Junsai, parsley

新玉葱の冷製スープ

ジュンサイ、パセリ

Grilled fish of the day, scampi, sakura shrimp and broccoli dip

Bamboo shoot, zucchini

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

タケノコ、ズッキーニ

Grilled Japanese beef tenderloin, sherry vinegar sauce

Inca no Mezame potato, green asparagus, watercress

国産 ビーフテンダーロインのグリル シェリービネガーソース

インカのめざめ、グリーンアスパラガス、クレソン

Chef's dessert

シェフズデザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶