

fifty-one	Day Time	11 am – 5 pm	ROPPONGI HILLS CLUB
-----------	----------	--------------	---------------------

Salad & Soup

Grilled romaine caesar salad regular / small

Romaine lettuce, crispy bacon, Parmesan cheese, croutons, anchovy dressing

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、アンチョビドレッシング

Brown Derby Cobb salad regular / small

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、チキンプレスト、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

Grilled salmon Cobb salad regular / small

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

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。

Avocado	アボカド	regular / small
Grilled chicken breast	グリルチキン	
Sauteed garlic shrimp	ガーリックシュリンプ	
Smoked salmon	スモークサーモン	

New England clam chowder regular / small

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

Chilled onion soup regular / small

Crispy bacon, parsley

新玉葱の冷製スープ

クリスピーベーコン、パセリ

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

ゴールデ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

Omelet rice, demi-glace sauce

Green salad

オムライス デミグラスソース

グリーンサラダ

Japanese pork cutlet curry, vegetables ★

Rice, green salad

国産豚のカツカレー 彩野菜添え

ライス、グリーンサラダ

Wagyu bowl ★

Wagyu top blade, bean sprouts, poached egg, miso soup, pickles, green salad

和牛焼肉丼

ミスジ、モヤシナムル、温泉卵、味噌汁、香の物、グリーンサラダ

Tuna salmon poke bowl ★

Five grain rice, avocado, green soybeans, poached egg, sriracha mayonnaise, green salad

マグロとサーモンのポキボウル

五穀米、アボカド、枝豆、温泉卵、シラチャーマヨネーズ、グリーンサラダ

Sanuki udon noodles

Black sesame soup, mushrooms, thinly sliced golden agu pork, chili oil, pickles

黒胡麻スープの讃岐うどん

ゴールデンアグー豚のしゃぶしゃぶ添え、ラー油、香の物

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

Vegetarian

Vegetarian salad ⑤

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 ⑤

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

Falafel power salad plate ⑤

Chickpeas croquette, mixed lettuce, hummus,

red cabbage pickles, vegetables, cobb dressing, original harissa

ファラフェルパワーサラダプレート

ひよこ豆のコロッケ、ミックスレタス、フムス、

紫キャベツピクルス、彩り野菜、コブドレッシング、自家製ハリッサ

Vegetable soup ⑤

Soy milk, corn, parsley

ベジタブルスープ

豆乳、とうもろこし、パセリ

Mains

The menu below are served with bread or rice.
下記のメニューにはパンまたはライスをご用意できます。

Grilled Australian beef sirloin, Polynesian sauce

Young corn, snap pea

オーストラリア産 ビーフサーロインのグリル ポリネシアンソース

ヤングコーン、スナップエンドウ

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

Beef hamburger steak

Avocado, cheddar cheese, french fries, mixed lettuce, sriracha mayonnaise

ビーフハンバーグ

アボカド、チェダーチーズ、フライドポテト、ミックスレタス、シラチャーマヨネーズ

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 ⑤

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

Pulled pork burger

Beef patty, barbecue pulled pork, marinated red cabbage, tomatoes, lettuce

ブルドポークバーガー

ビーフパティ、バーベキューポークミート、レッドキャベツマリネ、トマト、レタス

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

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

The menus above are served with coffee or tea between 11 am and 2:30 pm.
11:00 - 14:30 の間、上記メニューにはコーヒーまたは紅茶がつきます。

⑤ Vegetarian ⑤ Signature dish / Chef's recommendation