

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

Salad

regular / small

Caesar salad

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

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 ⑤

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、チキンブレスト、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 ⑤

Mixed lettuce, grilled salmon, hard boiled egg, avocado, tomatos, 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NZ、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。

regular / small

avocado

アボカド

grilled chicken breast

グリルチキン

sauteed garlic shrimp

ガーリックシュリンプ

maple pecan nuts

メープルピーカンナッツ

Seafood

Ocean platter

Grilled lobster, abalone, fish of the day, scampi, ponzu sauce, chimichurri sauce, citrus

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



Grilled fish of the day, scallop and scampi

Sauteed tatsoi, mushrooms, red onion sauce

本日の鮮魚、帆立貝と鬼手長海老のグリル

タアサイのソテー、きのこ、レッドオニオンソース

Clam chowder pasta

Grilled lobster, linguine, clam chowder, canola flowers

クラムチャウダーパスタ

ロブスターのグリル、リングイネ、クラムチャウダー、菜の花

Lobster and scallops macaroni gratin

Spinach, tomatoes, mixed cheese

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

Grilled live lobster

(1尾)

Chimichuri sauce, tomato, grilled citrus

活ロブスターグリル

チミチュリソース、トマト、グリルシトラス

Vegetarian

Vegetarian caprese ⑤

Kyoto tofu, fruit tomatoes, avocado, basil, fleur de sel, organic olive oil

ベジタリアンカプレーゼ

京都産豆腐、フルーツトマト、アボカド、バジル、フルールドセル、有機オリーブオイル

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

Appetizor

Seafood on crushed ice

Crab, lobster, scallops, prawn, smoked salmon, cocktail sauce, ponzu sauce, citrus

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、カクテルソース、ポン酢、シトラス

Caviar on crushed ice

25g

Traditional condiments

50g

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

Soup

regular / small

Weekly soup

ウィークリースープ

Potato cream soup

Clam, whelk, yuzu

ポテトクリームスープ

アサリ、つぶ貝、ゆず

Grill

Grill Platter Japanese beef combo

Grilled Wagyu top blade (200g), Japanese beef sirloin (200g), polynesian sauce, garlic chips, chopped wasabi

グリルプラッター 国産牛ビーフコンボ

和牛ミスジ (200g)、国産牛サーロイン (200g) ポリネシアンソース、ガーリックチップ、刻み山葵



Japanese beef tenderloin

70g / 140g

国産牛テンダーロイン

Japanese beef sirloin

100g / 200g

国産牛サーロイン

Australian chateaubriand

100g / 200g

オーストラリア産 シャトーブリアン

Wagyu top blade

200g

和牛ミスジ

US beef tongue

200g

US 牛タン

US T-bone

600g

US Tボーン

Australian lamb

2 chops / add 1 chop

オーストラリア産 ラム

Wagyu hamburger steak

180g

和牛ハンバーグ

Sauce

Polynesian sauce

ポリネシアンソース

Chimichurri sauce

チミチュリソース

Chopped wasabi

刻み山葵

Side dishes

Grilled asparagus ⑤

アスパラガスのグリル

Mashed potatoes ⑤

マッシュポテト

Scalloped potatoes

スキヤロップポテト

Sauteed mixed mushrooms ⑤

ミックスマッシュルームソテー

Creamed spinach ⑤

ほうれん草のクリーム煮

Fried onions

オニオンフライ

The menu may change due to availability.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

⑤ Vegetarian ⑤ Signature dish / Chef's recommendation

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

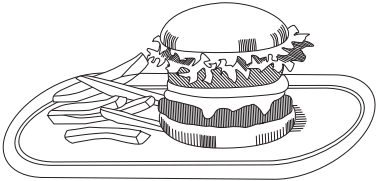
Sandwiches and Burgers

Rice and Noodles

fifty-one burger ㊟ Beef patty, Jumbo mushroom, tomatoes, raclette cheese, blue cheese, dijon mayonnaise, red wine sauce フィフティワンバーガー ビーフパテ、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	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	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
--	---	---

Deep fried scampi Original tartar, potato salad, cabbage, rice, miso soup, pickles 鬼手長海老フライ 自家製タルタル、ポテトサラダ、キャベツ、ライス、味噌汁、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	Japanese beef sirloin Sukini noodles Sanuki noodles, tofu, mushrooms, leeks, chrysanthemum greens, poached egg 国産牛サーロインすき煮うどん 讃岐うどん、豆腐、きのこ、葱、春菊、温泉卵
---	--	---

The menu below are served with both fries and salad.
上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。



Beef pilaf, pickled takana Vegetables, leeks, sesame, green salad, polynesian sauce, garlic chips, miso soup, pickles ビーフ高菜ピラフ 彩り野菜、葱、胡麻、グリーンサラダ、ポリネシアンソース、ガーリックチップ、味噌汁、香の物

Bites

French fries ㊟ Sea salt, Cajun or parmesan フライドポテト シーソルト / ケイジャン / パルメザン	regular / small	Smoked salmon Wild rocket, avocado, red onion スモークサーモン セルバチコ、アボカド、レッドオニオン	Charcuterie board Pate de campagne, cold cuts, jambon blanc, pickles, olives シャルキュトリーボード パテドカンパーニュ、コールドカット、ジャンボンブラン、ピクルス、オリーブ
Flavored nuts Curry pepper cashews, Maple pepper pecans, daily nuts フレーバーナッツ3種 カレーペッパーカシューナッツ、 メープルペッパーピーカンナッツ、本日のナッツ		Grilled sausages Assorted pickles, grain mustard グリルソーセージ盛り合わせ ピクルス、粒マスタード	Chef's cheese plate ㊟ Dried fruits, honey, crispy bread チーズ盛り合わせ ドライフルーツ、ハチミツ、クリスピーブレッド
Hummus and vegetable sticks ㊟ Hummus dip, crispy bread フムス 彩り野菜のスティック フムスディップ、クリスピーブレッド			Cocktail scampi Vegetable sticks, sriracha cocktail sauce 鬼手長海老のカクテル 彩り野菜のスティック、シラチャーカクテルソース

Desserts

Ice cream and sorbet (Vanilla / Chocolate / Pistachio / Strawberry) アイスクリーム&ソルベ (バニラ / チョコレート / ピスタチオ / ストロベリー) 2scps / 1scp	Setouchi lemon Basque cheesecake Pistachio ice cream 瀬戸内レモンのバスクチーズケーキ ピスタチオアイスクリーム	Chocolate snack plate Chocolate brownie bites, Orangettes, Chocolate covered almonds, Chocolate bonbons チョコレート盛り合わせ ミニブラウニー、オレンジット、アーモンドチョコ、チョコボンボン
Strawberry sundae Strawberry sorbet, pistachio ice cream ストロベリーサンデー ストロベリーソルベ、ピスタチオアイスクリーム	Strawberry shortcake ㊟ Berry sauce, vanilla ice cream ストロベリーショートケーキ ベリーのソース、バニラアイスクリーム	Fruit plate regular / small フルーツプレート
Strawberry almond cake Vanilla ice cream いちごのアーモンドケーキ バニラアイスクリーム		Acai bowl Fruits, almond, dates, oats, bee pollen アサイーボウル フルーツ、アーモンド、デーツ、オーツ、ビーポーレン