

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 (S)

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 (S)

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。

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

Green soybeans, heart of palm, clam, moqueca sauce

本日の鮮魚、帆立貝と鬼手長海老のグリル

枝豆、パルミット、アサリ、ムケツカソース

Lobster spaghetti Neapolitan

Lobster tomato ketchup sauce, bacon, vegetables

ロブスターナポリタン

ロブスタートマトケチャップソース、ベーコン、彩り野菜

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

Chimichuri sauce, tomatoes, grilled citrus

(1尾)

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 bean salad (V)

Kyoto tofu, mixed beans, avocado, salad, kale, tomatoes, grains, citrus soy dressing

ベジタリアンビーンズサラダ

京都産豆腐、ミックスビーンズ、アボカド、サラダ、ケール、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 (V)

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

Appetizer

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

Traditional condiments

25g

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

Chilled green pea soup

Consomme jerry, bacon, croutons, land caviar

冷製グリーンピーススープ

コンソメゼリー、ベーコン、クルトン、トンプリ

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

国産牛テンドーロイン

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ポーン

Agu pork shoulder from Okinawa

200g

沖縄県産 金アグー豚肩ロース

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 (V)

アスパラガスのグリル

Mashed potatoes (V)

マッシュポテト

Fried banana

バナナフライ

Sauteed mixed mushrooms (V)

ミックスマッシュルームソテー

Creamed spinach (V)

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。

(V) Vegetarian (S) Signature dish / Chef's recommendation

fifty-one

Dinner

5 pm – 9 pm

ROPPONGI HILLS CLUB

Sandwiches and Burgers

fifty-one burger ⑤

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ижョンマヨネーズ、赤ワインソース

Hawaiian burger

Beef patty, pineapple, bacon, wild rocket, colby cheese, pineapple BBQ sauce, smoked salt, horseradish mayonnaise

ハワイアンバーガー

ビーフパティ、パイナップル、ベーコン、セルバチコ、コルビーチーズ、パイナップルBBQソース、スモークソルト、レフォールマヨネーズ

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ижョンマヨネーズ、とんかつソース

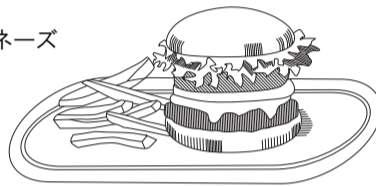
Clubhouse sandwich

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

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付きます。



Rice and Noodles

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

Sanuki udon noodles

Black sesame soup, mushrooms, thinly sliced Japanese pork

黒胡麻スープの讃岐うどん

金アゲ豚のしゃぶしゃぶ添え

Garlic lobster pilaf

Vegetables, lemon, lobster butter, chimichurri sauce

ガーリックロブスターピラフ

彩り野菜、レモン、ロブスターバター、チミチュリソース

Bites

French fries ⑤

Sea salt, cajun, parmesan or anchovy garlic

フライドポテト

シーソルト / ケイジャン / パルメザン / アンチョビガーリック

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 ⑤

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 ⑤

Hummus dip, crispy bread

フムス 彩り野菜のスティック

フムスティップ、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 / Raspberry)

アイスクリーム&ソルベ

(バニラ / チョコレート / ピスタチオ / ラズベリー)

2scps / 1scp

Earl grey chocolate terrine

Cognac, orange

アールグレイ香るチョコレートテリーヌ

コニャック、オレンジ

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、オランジェット、アーモンドチョコ、チョコボンボン

Melon sundae

Seasonal melon, vanilla ice cream, lime granite

メロンサンデー

旬のメロン、バニラアイスクリーム、ライムグラニテ

Strawberry shortcake ⑤

Berry sauce, vanilla ice cream

ストロベリーショートケーキ

ベリーソース、バニラアイスクリーム

Fruit plate

regular / small

フルーツプレート

Tropical fruit almond cake

Vanilla ice cream

トロピカルフルーツ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

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