

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

## Salad

regular / small

Ceasar 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 ㊟  
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 ㊟  
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、ブロッコリースブラウト、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        |
| 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  
Risoni, sweet pepper, sauteed kale, paella sauce  
本日の鮮魚、帆立貝と鬼手長海老のグリル  
リゾーニ、甘長唐辛子、ケールソテー、バエリアソース

Grilled scallops (three pices)  
Sauteed kale, green asparagus, salsa verde  
帆立貝のグリル（3 個）  
ケールソテー、グリーンアスパラガス、サルサベルデ

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, tomatoes, 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 salad ㊟  
Kyoto tofu, cactus, avocado, salad, kale, tomatoes, grains, citrus soy dressing  
ベジタリアンサラダ  
京都産豆腐、サボテン、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

Vegetarian tacos ㊟  
Soy meat bolognese, soy meat patty, tortilla, jalapeno, red onion, tomato salsa, guacamole, coriander  
ベジタリアンタコス  
大豆ミートボロネーゼ、大豆ミートパティ、トルティーヤ、ハラペーニョ、レッドオニオン、トマトサルサ、ワカモレ、パクチー

## 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  | 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        |     |

Seafood ceviche  
Scallop, salmon, tuna, octopus, lime, tomato salsa, coriander  
魚介のセビーチェ  
帆立、サーモン、鮪、蛸、ライム、トマトサルサ、パクチー

## Soup

regular / small

Weekly soup  
ウィークリースープ

Tlalpan style soup  
Consomme, chicken, quinoa, chickpeas, avocado, lime, coriander  
トラルパン風スープ  
コンソメ、チキン、キヌア、ひよこ豆、アボカド、ライム、パクチー

## Grill

Grill Platter Japanese beef combo

Grilled Wagyu rump (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

和牛ランイチ（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<br>国産牛テンダーロイン       | 70g / 140g           |
| Japanese beef sirloin<br>国産牛サーロイン            | 100g / 200g          |
| Australian chateaubriand<br>オーストラリア産シャトーブリアン | 100g / 200g          |
| Wagyu rump<br>和牛ランイチ                         | 200g                 |
| US beef tongue<br>US 牛タン                     | 200g                 |
| US T-bone<br>US T ボーン                        | 600g                 |
| Australian lamb<br>オーストラリア産 ラム               | add 1 chop / 2 chops |
| Wagyu hamburger steak<br>和牛ハンバーグ             | 180g                 |

Sauce  
Polynesian sauce, Chimichurri sauce, Chopped wasabi  
ポリネシアンソース、チミチュリソース、刻み山葵

## Side dishes

|                                             |                                  |                         |
|---------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| Grilled asparagus ㊟<br>アスパラガスのグリル           | Mashed potatoes ㊟<br>マッシュポテト     | Sauteed kale<br>ケールソテー  |
| Sauteed mixed mushrooms ㊟<br>ミックスマッシュルームソテー | Creamed spinach ㊟<br>ほうれん草のクリーム煮 | Fried onions<br>オニオンフライ |

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

## 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 🍴

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

### Tex-Mex burger

Beef patty, sloppy joe, avocado, tomatos, red onion,cheddar sauce, horseradish mayonnaise  
**テックスメックスバーガー**  
ビーフパティ、スラッピースョー、アボカド、トマト、レッドオニオン、チェダーソース、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

## 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。  
regular / small

### Japanese chicken and egg bowl ★

Japanese chicken thigh, egg, green salad, miso soup, pickles  
**国産鶏の親子丼**  
国産鶏もも肉、奥久慈卵、グリーンサラダ、味噌汁、香の物

### Sanuki udon noodles

Black sesame soup, mushrooms, thinly sliced Japanese pork  
**黒胡麻スープの讃岐うどん**  
金アグー豚のしゃぶしゃぶ添え

### 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

### Ginger pork ★

Pan-fried Japanese pork, ginger sauce, onion, cabbage, rice, miso soup, pickles  
**国産豚の生姜焼き**  
オニオン、キャベツ、ライス、味噌汁、香の物

### Ethnic pilaf

Wagyu beef top blade, bell peppers, pilaf, fried egg, ethnic sauce  
**エスニックピラフ**  
和牛ミスジ、オニオン、パプリカ、ピラフ、目玉焼き、エスニックソース

## Desserts

2scps / 1scp  
**Ice cream and sorbet**  
Vanilla / Chocolate / Raspberry / Mango  
**アイスクリーム&ソルベ**  
バニラ / チョコレート / ラズベリー / マンゴー

### Peach Melba

Vanilla ice cream, raspbery sorbe  
**ピーチメルバ**  
バニラアイスクリーム、ラズベリーソルベ

### Frozen tropical cheesecake

Mango sorbet  
**フローズントロピカルチーズケーキ**  
マンゴーソルベ

## Bites

regular / small

### French fries 🍴

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

### Flavored nuts

Curry pepper cashews, Maple pepper pecans, daily nuts  
**フレーバーナッツ3種**  
カレーペッパークアシューナッツ、メープルペッパーパーピーカンナッツ、本日のナッツ

### Hummus 🍴

Hummus dip, crispy bread  
**フムス**  
フムスディップ、クリスピーブレッド

### Smoked salmon

Wild rocket, red onion, caper, sour cream  
**スモークサーモン**  
セルバチコ、レッドオニオン、ケツパー、サワークリーム

### 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

### Vegetable stick 🍴

Sriracha mayonnaise dip  
**野菜スティック**  
シラチャーマヨネーズディップ

### Charcuterie board

Pate de campagne, cold cuts, jambon blanc, pickles  
**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

### Cheese platter 🍴

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

### 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

### Marinated olives

**オリーブマリネ**

### Pickled vegetables

**野菜のピクルス**

### Chocolate brownie bites

**チョコブラウニー**

### Apricot and blueberry tart

Vanilla ice cream  
**杏とブルーベリーのタルト**  
バニラアイスクリーム

### 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

### 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

### Fruit plate

**フルーツプレート**