

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

Salad and Soup

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 Cobb 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

regular / small

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 Cobb 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

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

regular / small

* 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

- add avocado
アボカド添え
- add grilled chicken breast
グリルチキン添え
- add sauteed garlic shrimp
ガーリックシュリンプ添え
- add maple pecan nuts
メープルピーカンナッツ添え

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

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

25g
50g

Cold tomato cream soup

Shrimp and abocado relish

冷製トマトクリームスープ

海老とアボカドのレリッシュ

regular / small

Weekly soup

ウィークリースープ

regular / small

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

Arrabbiata

Grilled lobster, linguine, tomato sauce, Italian parsley

アラビアータ

ロブスターのグリル、リングイネ、トマトソース、イタリアンパセリ

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 fish of the day, scampi and scallop

Clam, fennel, dill, bouillabaisse essence

本日の鮮魚、鬼手長海老と帆立のグリル

クラム、フェネル、ディル、ブイヤベースエッセンス

From Our Grill

US T-bone
US Tボーン

600g

Japanese beef sirloin
国産牛サーロイン

100g
200g

Japanese beef tenderloin
国産牛テンドーロイン

70g
140g

Wagyu hamburger steak
和牛ハンバーグ

180g

Australian chateaubriand
オーストラリア産 シャトーブリアン

100g
200g

Wagyu top blade
和牛ミスジ

200g

US beef tongue
US 牛タン

200g

Australian lamb
オーストラリア産 ラム

2 chops
add 1 chop

Grill Platter

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

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

Sauce

Polynesian sauce
ポリネシアンソース

Chopped wasabi
刻み山葵

Chimichurri sauce
チミチュリソース

Side dishes

Grilled asparagus ㊟
アスパラガスのグリル

Sauteed mixed mushrooms ㊟
ミックスマッシュルームソテー

Mashed potatoes ㊟
マッシュポテト

Creamed spinach ㊟
ほうれん草のクリーム煮

Waffle potatoes
ワッフルポテト

Fried onions
オニオンフライ

Vegetarian

Vegetarian caprese ㊟

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

ベジタリアンカプレーゼ

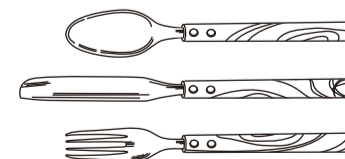
京都産豆腐、フルーツトマト、アボカド、バジル、フルールドセル、有機オリーブオイル

Soy meat Bolognese pasta ㊟

Linguine, mushrooms, beans, dukkah spice, soy milk cream, green salad

大豆ミートのボロネーゼパスタ

リングイネ、キノコ、豆、デュカスパイス、豆乳クリーム、グリーンサラダ



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

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

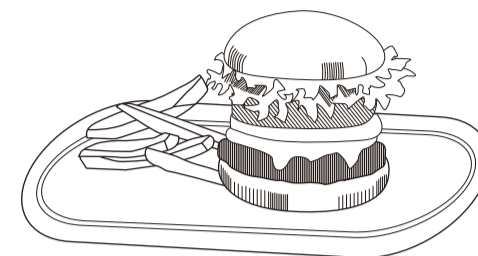
豚カツ、キャベツ、ディジョンマヨネーズ、とんかつソース

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



Rice and Noodles

Wagyu bowl

Wagyu top blade, bean sprouts, poached egg, Japanese BBQ sauce, rice, miso soup, pickles

和牛焼肉丼

ミスジ、モヤシナムル、温泉卵、味噌汁、香の物

Spicy soup curry, vegetables

Rice, chicken confit, green salad

スパイススープカレー 彩り野菜添え

チキンコンフィ、グリーンサラダ

Sanuki udon noodles ㊟

Black sesame soup, mushrooms, thinly sliced Japanese pork

黒胡麻スープの讃岐うどん

国産豚肉のしゃぶしゃぶ添え

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

Bites

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

Charcuterie board

Pate de campagne, cold cuts, jambon blanc, pickles, olives, grain mustard

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、粒マスタード

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

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

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

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

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

Desserts

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

Uji matcha mille-feuille

Seasonal grapes

宇治抹茶のミルフィーユ

季節の葡萄

Sweet potato Basque cheesecake

Baked apple ice cream

さつまいものバスクチーズケーキ

焼きりんごのアイスクリーム

Madagascar vanilla and macadamia nut sundae

マダガスカルバニラとマカダミアナッツのサンデー

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

Ice cream and sorbet

(Vanilla / Chocolate / Raspberry / Baked apple)

アイスクリーム&ソルベ

(バニラ / チョコレート / ラズベリー / 焼きりんご)

2scps / 1scp

Fruit plate

フルーツプレート

regular / small

