

fifty-one lunch

Choice of Appetizer

---- 前菜を一品お選び下さい ----

**Shrimp salad**

Shrimp, avocado, tomatoes, hard boiled egg,  
hemp seed, nuts, olive, sriracha dressing

**シュリンプサラダ**

シュリンプ、アボカド、トマト、玉子、  
ヘンプシード、ナッツ、オリーブ、シラチャードレッシング

or

または

**Weekly soup**

**ウイークリースープ**

.....

Choice of Main dish

---- メイン料理を一品お選び下さい ----

**Lemon pepper grilled Japanese chicken thigh**

Potatoes, Setouchi lemon jam & mustard

**国産鶏もも肉のレモンペッパーグリル**

ポテト、瀬戸内レモンジャム & マスタード

or

または

**Grilled fish of the day**

Vegetables, polynesian sauce

**本日の鮮魚のグリル**

彩り野菜、ポリネシアンソース

.....

**Weekly dessert**

**ウイークリーデザート**

**Coffee or Tea**

**コーヒー または 紅茶**

Chef's grilled lunch

**Weekly salad**

**ウイークリーサラダ**

**Ravioli tomato soup**

**ラビオリトマトスープ**

.....

Choice of Main dish

---- メイン料理を一品お選び下さい ----

**Grilled Australian beef sirloin**

Pepper jack cheese, caramelized onion, gravy sauce

**オーストラリア産 ビーフサーロインのグリル**

ペッパージャックチーズ、キャラメライズオニオン、グレイビーソース

or

または

**Grilled fish of the day and scampi**

Baked risotto, newburg sauce

**本日の鮮魚と鬼手長海老のグリル**

焼きリゾット、ニューバーグソース

.....

Choice of Dessert

---- デザートを一品お選び下さい ----

**Lemon mille-feuille**

Burnt white chocolate ice cream

**レモンミルフィーユ**

焦がしホワイトチョコレートのアイスクリーム

or

または

**Roasted pistachio Basque cheesecake**

Blood orange

**ローストピスタチオのバスクチーズケーキ**

ブラッドオレンジ

.....

**Coffee or Tea**

**コーヒー または 紅茶**

fifty-one	Day Time	11:00am – 5:00pm	ROPPONGI HILLS CLUB
-----------	----------	------------------	---------------------

## Salad and Soup

The menu below are served with bread.  
下記のメニューにはパンがつきます。

<p><b>Caesar salad</b> Romaine lettuce, crispy bacon, Parmesan cheese, croutons, anchovy dressing</p> <p><b>シーザーサラダ</b> 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</p> <p>regular / small</p>	<p><b>Brown Derby Cobb salad</b> ㊟ Mixed lettuce, poached chicken breast, hard boiled egg, avocado, tomatoes, bacon, blue cheese, cobb dressing</p> <p><b>ブラウンダービーコブサラダ</b> 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</p> <p>regular / small</p>	<p><b>Grilled salmon Cobb salad</b> Mixed lettuce, grilled salmon, hard boiled egg, avocado, tomatoes, bacon, feta cheese, alfalfa, grains, cobb dressing</p> <p><b>グリルサーモンコブサラダ</b> 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、アルファルファ、グレインズ、コブドレッシング</p> <p>regular / small</p>	<p>* 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。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: right;">regular / small</p> <p>add avocado アボカド添え</p> <p>add grilled chicken breast グリルチキン添え</p> <p>add sauteed garlic shrimp ガーリックシュリンプ添え</p> </div>
<p><b>Surf &amp; Turf vegetable garden salad</b> Chicken, ham, salmon, shrimp, mix lettuce, vegetables, grains, nuts, red wine vinegar dressing</p> <p><b>サーフ&amp;ターフ ベジタブルガーデンサラダ</b> チキン、ハム、サーモン、シュリンプ、ミックスレタス、彩り野菜、グレインズ、ナッツ、赤ワインヴィネガードレッシング</p> <p>regular / small</p>	<p><b>Ravioli tomato soup</b> <b>ラビオリトマトスープ</b></p> <p>regular / small</p>		

## 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。

## Vegetarian

The menu below are served with bread.  
下記のメニューにはパンがつきます。

<p><b>Grilled Australian beef sirloin</b> Pepper jack cheese, caramelized onion, gravy sauce</p> <p><b>オーストラリア産 ビーフサーロインのグリル</b> ペッパージャックチーズ、キャラメライズオニオン、グレイビーソース</p>	<p><b>Lemon pepper grilled Japanese chicken thigh</b> Potatoes, Setouchi lemon jam &amp; mustard</p> <p><b>国産鶏もも肉のレモンペッパーグリル</b> ポテト、瀬戸内レモンジャム&amp;マスタード</p>	<p><b>Pan-fried Kyoto tofu</b> ㊟ Chilli beans, super barley, soy meat, plant based cheddar cheese, green salad</p> <p><b>京都産豆腐チェダーチーズ焼き</b> チリビーンズ、スーパー大麦、大豆ミート、プラントベースチェダーチーズ、グリーンサラダ</p>	<p><b>Falafel power salad plate</b> ㊟ Chickpeas croquette, mixed lettuce, kale, hummus, red cabbage pickles, vegetables, tahini dressing, original harissa</p> <p><b>ファラフェルパワーサラダプレート</b> ひよこ豆のコロッケ、ミックスレタス、ケール、フムス、紫キャベツピクルス、彩り野菜、タヒンドレッシング、自家製ハリッサ</p>
<p><b>Grilled fish of the day, scampi, scallop</b> Baked risotto, newburg sauce</p> <p><b>本日の鮮魚、鬼手長海老と帆立貝のグリル</b> 焼きリゾット、ニューバーグソース</p>	<p><b>Beef hamburger steak</b> Avocado, cheddar cheese, waffle potatoes, mixed lettuce, cocktail sauce</p> <p><b>ビーフハンバーグ</b> アボカド、チェダーチーズ、ワッフルポテト、ミックスレタス、カクテルソース</p>	<p><b>Cauliflower rice with assorted grains gratin</b> ㊟ Soy meat Bolognese, soy milk white sauce, plant based cheese, green salad</p> <p><b>雑穀入りカリフラワーライスグラタン</b> 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</p>	

## Rice and Noodles

## 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。

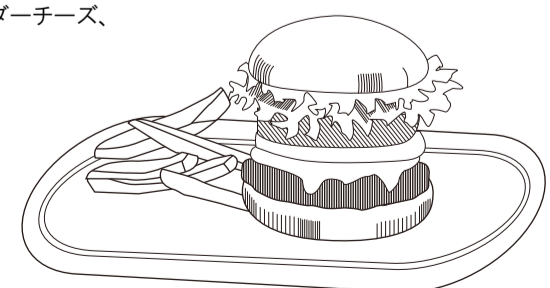
<p><b>Tuna salmon poke bowl</b> ★ Five grain rice, avocado, green soybeans, poached egg, sriracha mayonnaise, green salad</p> <p><b>マグロとサーモンのポキボウル</b> 五穀米、アボカド、枝豆、温泉卵、シラチャーマヨネーズ、グリーンサラダ</p>	<p><b>Sanuki udon noodles</b> ㊟ Black sesame soup, mushrooms, thinly sliced pork</p> <p><b>黒胡麻スープの讃岐うどん</b> 豚肉のしゃぶしゃぶ添え</p>	<p><b>Cheese burger</b> Potato buns, beef patty, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomatoes, red onion, bourbon BBQ sauce, aioli sauce</p> <p><b>チーズバーガー</b> ポテトバンズ、ビーフパテ、チェダーチーズ、ベーコン、レタス、トマト、レッドオニオン、バーボンバーベキューソース、アイオリソース</p>	<p><b>Clubhouse sandwich</b> Turkey ham, bacon, fried egg, lettuce, tomatoes, mayonnaise</p> <p><b>クラブハウスサンドウィッチ</b> 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</p>
<p><b>Wagyu bowl</b> ★ Wagyu top blade, bean sprouts, poached egg, Japanese BBQ sauce, rice, miso soup, pickles</p> <p><b>和牛焼肉丼</b> ミスジ、モヤシナムル、温泉卵、味噌汁、香の物</p>	<p><b>Simmered herb pork cutlet bowl</b> ★ Herb pork cutlet with egg, dashi soy sauce, onion, rice, miso soup, pickles</p> <p><b>ハーブ豚カツ丼</b> 味噌汁、香の物</p>	<p><b>fifty-one burger</b> ㊟ Beef patty, Jumbo mushroom, tomatoes, raclette cheese, blue cheese, dijon mayonnaise, red wine sauce</p> <p><b>フィフティワンバーガー</b> 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</p>	<p><b>Pork cutlet sandwich</b> Deep fried herb pork, cabbage, dijon mayonnaise, tonkatsu sauce</p> <p><b>カツサンドウィッチ</b> ハーブ豚カツ、キャベツ、ディジョンマヨネーズ、とんかつソース</p>

★ 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。

**Mexican vegetable burger** ㊟  
Spinach buns, soy meat patty, soy meat chili con carne, avocado, plant based cheddar cheese, jalapeno, tahini dressing

**メキシカンベジタブルバーガー**  
ほうれん草バンズ、大豆ミートパテ、大豆ミートチリコンカン、アボカド、プラントベースチェダーチーズ、ハラペーニョ、タヒンドレッシング

\*Burger bread can be substituted for leaf lettuce  
\*バンズをリーフレタスにご変更いただけます



The menu may change due to availability. fifty-one serves Koshiibuki rice from Niigata.  
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。フィフティワンでは、新潟県産こいびき米を使用しています。

㊟ Vegetarian ㊟ Signature dish / Chef's recommendation

The menus above are served with coffee or tea between 11:00am and 2:30pm.  
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。