

fifty-one lunch

Choice of Appetizer

---- 前菜を一品お選び下さい ----

Dry-cured ham & caprese salad

Dry-cured ham, mozzarella cheese, tomatoes, mixed lettuce, dates, nuts, croutons, basil dressing

生ハム&カプレーゼサラダ

生ハム、モッツアレラチーズ、トマト、ミックスレタス、デーツ、ナッツ、クルトン、バジルドレッシング

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 ----

Grilled Japanese chicken thigh

Sumac spice, vegetables

国産鶏もも肉のグリル

スマックスパイス、彩り野菜

or

または

Salmon cake

Avocado, thousand island dressing

サーモンケーキ

アボカド、サウザンアイランドドレッシング

.....

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

Seafood minestrone, basil flavor

Shrimp, clam, bacon

バジル風味のシーフードミネストローネ

シュリンプ、クラム、ベーコン

.....

Choice of Main dish

---- メイン料理を一品お選び下さい ----

Grilled Australian beef sirloin

Aomori black garlic chutney, gravy sauce

オーストラリア産 ビーフサーロインのグリル

青森県産黒ニンニクのチャツネ、グレイビーソース

or

または

Grilled fish of the day and scampi

Semi-dried tomatoes, pine nuts, capers, lemon oil

本日の鮮魚と鬼手長海老のグリル

セミドライトマト、松の実、ケッパー、レモンオイル

.....

Choice of Dessert

---- デザートを一品お選び下さい ----

Mille-feuille

Madagascar vanilla ice cream,

salted caramel butter sauce

ミルフィーユ

マダガスカル産バニラアイスクリーム、

塩キャラメルバターソース

or

または

Fudgy Cherry Brownie

Cherry brandy, pistacio ice cream

柔らかなチェリーブラウニー

チェリーブランデーの香り、ピスタチオアイスクリーム

.....

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。

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

Brown Derby Cobb salad ㊟
Mixed lettuce, poached chicken breast, hard boiled egg, avocado, tomatoes, bacon, blue cheese, cobb dressing
ブラウnder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
regular / small

Grilled salmon Cobb salad
Mixed lettuce, grilled salmon, hard boiled egg, avocado, tomatoes, bacon, feta cheese, alfalfa, 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、アルファルファ、グレイズ、コブドレッシング
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

Dry-cured ham & caprese salad
Dry-cured ham, mozzarella cheese, tomatoes, mix lettuce, dates, nuts, croutons, basil dressing
生ハム&カプレーゼサラダ
生ハム、モッツアレラチーズ、トマト、ミックスレタス、デーツ、ナッツ、クルトン、バジルドレッシング
regular / small

Seafood minestrone, basil flavor
shrimp, clam, bacon, basil
バジル風味のシーフードミネストローネ
シュリンプ、クラム、ベーコン
regular / small

Weekly soup
ウィークリースープ
regular / small

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。

Grilled Australian beef sirloin
Aomori black garlic chutney, gravy sauce
オーストラリア産 ビーフサーロインのグリル
青森県産黒ニンニクのチャツネ、グレイビーソース

Grilled Japanese chicken leg
Sumac spice, vegetables
国産鶏もも肉のグリル
スマックスパイス、彩り野菜

Pan-fried Kyoto tofu ㊟
Chilli beans, super barley, soy meat, plant based cheddar cheese, green salad
京都産豆腐チェダーチーズ焼き
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

Falafel power salad plate ㊟
Chickpeas croquette, mixed lettuce, kale, hummus, red cabbage pickles, vegetables, tahini dressing, original harissa
ファラフェルパワーサラダプレート
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

Grilled fish of the day, scampi and scallop
Semi-dried tomatoes, pine nuts, capers, lemon oil
本日の鮮魚、鬼手長海老と帆立貝のグリル
セミドライマト、松の実、ケッパー、レモンオイル

Beef hamburger steak
Avocado, cheddar cheese, waffle potatoes, mixed lettuce, cocktail sauce
ビーフハンバーグ
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

Cauliflower rice with assorted grains gratin ㊟
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

Rice and Noodles

Tuna salmon poke bowl ★
Five grain rice, avocado, green soybeans, poached egg, sriracha mayonnaise, green salad
マグロとサーモンのポキボウル
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

Sanuki udon noodles ㊟
Black sesame soup, mushrooms, thinly sliced pork
黒胡麻スープの讃岐うどん
豚肉のしゃぶしゃぶ添え

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

Simmered beef bowl ★
Japanese beef sirloin, Okukuji egg, Nanko Japanese plum, rice, miso soup, pickles
牛肉の卵とじ丼
国産牛サーロイン、奥久慈卵、紀州南高梅ライス、味噌汁、香の物

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

Japanese pork cutlet curry, vegetables ★
Rice, green salad
国産ポークカツカレー 彩り野菜添え
グリーンサラダ

Wagyu minced meat cutlet ★
Wagyu & black pork, Awaji onions, tonkatsu sauce, cabbage, rice, miso soup, pickles
和牛メンチカツ
和牛&黒豚、淡路島産玉ねぎ、とんかつソース
キャベツ、ライス、味噌汁、香の物

★ 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。

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。

Cheese burger
Potato buns, beef patty, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomatoes, red onion, bourbon BBQ sauce, aioli sauce
チーズバーガー
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

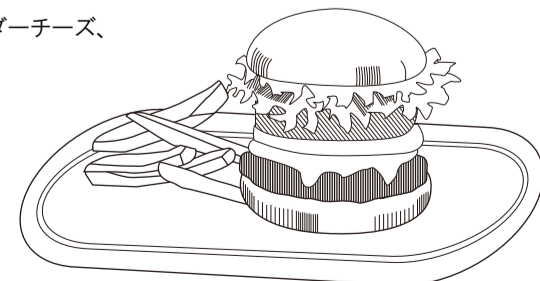
Clubhouse sandwich
Turkey ham, bacon, fried egg, lettuce, tomatoes, mayonnaise
クラブハウスサンドウィッチ
ターキーハム、ベーコン、目玉焼き、レタス、トマト、マヨネーズ

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

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、新潟県産こいしが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。