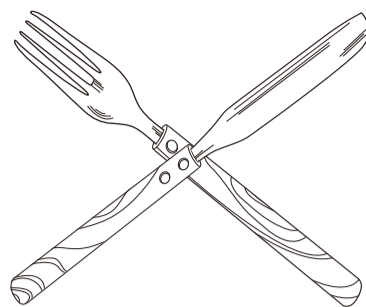


fifty-one

Weekend Lunch

11 am – 3 pm

ROPPONGI HILLS CLUB



## Weekend Brunch

**Assorted appetizer**Pate, cold cuts, smoked salmon  
today's dish**前菜盛り合わせ**パテ、コールドカット、スモークサーモン、  
本日の1品**Cold tomato cream soup**

Shrimp and avocado 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

.....

## Choice of Main dish

---- メイン料理を一品お選び下さい ----

**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

**Grilled lamb chop**Mozzarella cheese, Parmesan cheese  
cherry tomato sauce**仔羊のグリル**モッツアレラチーズ、パルメザンチーズ  
チェリートマトソース**Grilled Australian beef sirloin**

Vegetables, salsa verde, grevy sauce

**オーストラリア産 ビーフサーロインのグリル**

彩り野菜、サルサヴェルデ、グレイビーソース

\*Changed to Australian tenderloin +2,200

オーストラリア産テンダーロインに変更

.....

## Choice of Dessert

---- デザートを一品お選び下さい ----

**Uji matcha mille-feuille**

Seasonal grapes

**宇治抹茶のミルフィーユ**

季節の葡萄

or または

**Sweet potato Basque cheesecake**

Baked apple ice cream

**さつまいものバスクチーズケーキ**

焼きりんごアイスクリーム

.....

## Coffee or Tea

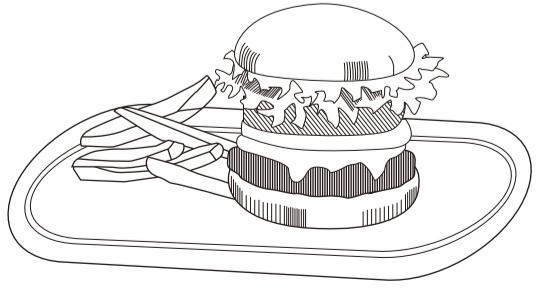
コーヒー または 紅茶

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

<h3>Salad and Soup</h3> <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>Waldorf salad</b> Romaine lettuce, chicken breast, celery, fruits feta cheese, nuts, agave lime dressing</p> <p><b>ウォルドーフ風サラダ</b> ロメインレタス、チキンブレスト、セロリ、フルーツ、フェタチーズ、ナッツ、アガベライムドレッシング</p> <p>regular / small</p>	<p><b>Brown Derby Cobb salad</b> ㊟ Mixed lettuce, chicken breast, hard boiled egg, avocado, tomatoes, bacon, blue cheese, cobb dressing</p> <p><b>ブラウnder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>Cold tomato cream soup</b> Shrimp and avocado relish</p> <p><b>冷製トマトクリームスープ</b> 海老とアボカドのレリッシュ</p> <p>regular / small</p>	<p><b>Grilled salmon Cobb salad</b> Mixed lettuce, grilled salmon, hard boiled egg, avocado, tomatoes, bacon, feta cheese, broccoli sprouts, 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、ブロッコリースプラウト、グレイズ、コブドレッシング</p> <p>regular / small</p> <p><b>Weekly soup</b> <b>ウィークリースープ</b></p> <p>regular / small</p>	<p>The menu below are served with bread. 下記のメニューにはパンがつきます。</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> <p>add maple pecan nuts メープルピーカンナッツ添え</p> </div>
---	--	---	---

<h3>Mains</h3> <p style="text-align: center;">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。</p> <p><b>Grilled Australian beef sirloin</b> Vegetables, salsa verde, 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> 彩り野菜、サルサヴェルデ、グレイビーソース</p> <p><b>Grilled fish of the day, scampi and scallop</b> Clam, fennel, dill, bouillabaisse essence</p> <p><b>本日の鮮魚、鬼手長海老と帆立のグリル</b> クラム、フェネル、ディル、ブイヤベースエッセンス</p>	<h3>Vegetarian</h3> <p style="text-align: center;">The menu below are served with bread. 下記のメニューにはパンがつきます。</p> <p><b>Vegetarian caprese</b> ㊟ Kyoto tofu, fruit tomatoes, avocado, basil, fleur de sel, orgainc olive oil</p> <p><b>ベジタリアンカプレーゼ</b> 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</p> <p><b>Soy meat Bolognese pasta</b> ㊟ Linguine, beans, mushrooms, dukkah spice, soy milk cream, green salad</p> <p><b>大豆ミートのボロネーゼパスタ</b> リングイネ、豆、キノコ、デュカスパイス、大豆クリーム、グリーンサラダ</p>
--	--

<h3>Rice and Noodles</h3> <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ボキボウル</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>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>Ginger pork</b> ★ Pan-fried Japanese pork, ginger sauce, onion, cabbage, rice, miso soup, pickles</p> <p><b>国産豚の生姜焼き</b> オニオン、キャベツ、ライス、味噌汁、香の物</p> <p><b>Grilled beef tongue and beef tongue wagyu hamburg</b> ★ Pearl barley rice, Yamato potato, poached egg, Yuzu pepper miso, polynesian sauce, miso soup, pickles</p> <p><b>牛タンのグリル&amp;牛タン入り和牛ハンバーグ</b> もち麦ライス、大和芋、温泉卵、柚子胡椒味噌、ポリネシアンソース、味噌汁、香の物</p> <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。</p>	<h3>Sandwiches and Burgers</h3> <p style="text-align: center;">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> <p><b>Cheese burger</b> 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> 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>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>Teriyaki vegetable burger</b> ㊟ Soy meat patty, avocado, plant based cheese, original teriyaki sauce, tahini aioli</p> <p><b>照り焼きベジタブルバーガー</b> 大豆ミートパテ、アボカド、プラントベースチーズ、自家製照り焼きソース、タヒニアオリ</p> <p>*Burger bread can be substituted for leaf lettuce *パンズをリーフレタスにご変更いただけます</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>Japanese pork cutlet sandwich</b> Deep fried pork, cabbage, dijon mayonnaise, tonkatsu sauce</p> <p><b>国産ポークカツサンドウィッチ</b> 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>
--	--



㊟ 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。