

54

FIFTY FOURTH
STATION GRILL

Dinner Menu

54

FIFTY FOURTH
STATION GRILL

Menu Bistro

Amuse - Bouche
食前のお愉しみ

🌸 *Norwegian Salmon Tartar with Turnip Ravioli and Peach*
ノルウェー産サーモンのタルタルと蕪のラヴィオリ 桃のアクセント

Australian Sweetbread Beignet with Yuzu Kosho, Green Tea Salt
オーストラリア産仔牛胸腺肉のベニエ 柚子胡椒と抹茶塩

🌸 *Fresh Kyoto Catch of the Day, Bouillabaisse*
本日の京都中央市場の鮮魚をブイヤベース仕立てに

Braised Oxtail "Cannelloni" Pumpkin Puree and Truffle
牛テールの煮込み カネロニ風
京都産南瓜のピューレと黒トリュフ

Maple Drip, Maple Banana, Crumble
メープルムースとメープルバナナアイスに洋酒の香りを添えて

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

¥6,500

🌸 *Inspired by her menu*

食材等の都合により変更となる場合がございます。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。


*The menu would change without prior notice.
Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items.
13% service charge and consumption tax will be added on your bill.*

54

FIFTY FOURTH
STATION GRILL

Menu Gourmand

Amuse - Bouche
食前のお愉しみ

 *Slow-Cooked Tamba Chicken Terrine with Leek, Persimmon*
低温調理した丹波地鶏胸肉とポロ葱のテリーヌ仕立て
秋柿をコンポートに

Sauteed Hokkaido Scallops with Beetroot Puree and Chorizo
北海道産帆立のソテー ビーツピューレとチョリソーのコンビネーション


Langoustine with Egg York Confit and Parmesan Cheese
手長海老のソテーとコンフィに仕上げた卵黄 パルメザンチーズと共に

Roasted Lamb with Piperade and Artichoke, Piment d'Espelette Flavor
仔羊を骨付きのままロースト フランスバスク地方風ピペラード
アーティチョークピューレ添え ピマン・デスペレットの香り

Pavlova, Mascarpone Cheese, OPALYS, Seasonal Fruits
季節の果実のパブロヴァ マスカルポーネチーズとオパリスシヨコラ

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

¥ 8,000

 *Inspired by her menu*

食材等の都合により変更となる場合がございます。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。

*The menu would change without prior notice.
Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items.
13% service charge and consumption tax will be added on your bill.*

54

FIFTY FOURTH
STATION GRILL

Menu Degustation

Amuse - Bouche
食前のお愉しみ

✿ *Poached Crab with Celeriac and Caviar, Crustacean Consomme*
塩ゆでした殻付き毛蟹と根セロリ、キャビアのカクテル
甲殻類のコンソメゼリー

Steamed Conger Eel, Foie Gras Confit, Black Rice, Porte Ruby
穴子の蒸し焼きとフォアグラコンフィ 黒米と共に
ポルト酒のソース添え

Monkfish Mouniere with Botargo and Wild Rocket Salad
芳醇なバター香る鮫鱈のムニエルとカラスミ
セルバチコのサラダ

Roasted Hokkaido Venison with Purple Yam Puree and Raspberry
北海道蝦夷鹿のローストと紅芋のピュレ ラズベリーの酸味と共に

Cube Chocolate, MANJARI, Anis
キューブショコラ ベリーとアニスが香るムースショコラ

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

¥12,000

✿ *Inspired by her menu*

食材等の都合により変更となる場合がございます。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。

The menu would change without prior notice.
Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items.
13% service charge and consumption tax will be added on your bill.