

TO BEGIN WITH...

New York Style Crab Cake Yuzu Kosho Aioli
 ニューヨークスタイル クラブケーキ

2,300

Prawn Cocktail, Iceberg Lettuce
 ブラウンカクテル レタス

2,100

Sizzling Hokkaido Scallops, Garlic Herb Butter
 北海道産帆立のソテー ガーリックハーブバター

2,600

AN OLDIE BUT GOODIE...

Caesar Salad
 シーザーサラダ

1,700


Seasonal Green Salad Ranch Dressing
 グリーンサラダ ランチドレッシング

1,700


Fruit Tomato Salad Blue Cheese Pesto
 フルーツトマトサラダ ブルーチーズペスト

1,600


54TH GRILL SPECIALS

 Pate de Campagne, Homemade Pickles
 パテドカンパニュ 自家製ピクルス

1,800

 Marinated Salmon, Red Onion, Orange
 サーモンマリネ レッドオニオン オレンジ

1,900

 Chicken Breast Salad, Fennel, Olives
 チキン胸肉のサラダ フェネル オリーブ

1,700

SOMETHING LIQUID...

New York Clam Chowder
 ニューヨーククラムチャウダー

1,400

Onion Soup Gruyere Gratin
 オニオンスープ グリュイエールグラタン

1,400

Today's Soup
 本日のスープ

1,200

SEVEN STEPS TO HEAVEN!

STEP ONE -メインディッシュをお選びください-

SPECIAL BBQ

BBQ Chicken Wings
 BBQチキンウィングス

2,600

Homemade Char Grilled BBQ Pork Ribs
 BBQポークスペアリブ

3,800

54th Station Grill Wagyu Burger
 54th 和牛ビーフバーガー

2,900

OUR PRIME CUTS

U.S. Beef Tenderloin 200g
 US牛フィレ肉 200g

6,000

Japanese Beef Sirloin 200g
 本日の国産牛サーロイン 200g

6,800

U.S. Rib Eye Steak 300g
 USリブアイ 300g

7,200


FOR SHARE

Australian Tomahawk Steak 1.2kg
 オーストラリア産トマホークステーキ 1.2kg

22,000


Dry Aged U.S. T-Bone Steak 650g
 USドライエイジングティーボーンステーキ 650g

10,000

 Kagawa Olive Beef Sirloin 400g
 香川県産オリーブ牛サーロイン 400g

17,000

FROM THE LAND...

 Tamba Chicken Leg
 京都丹波地鶏

3,600

Australian Lamb Rack
 オーストラリア産仔羊

3,800

Charcoal Grilled Wagyu Rump Steak 200g
 特選和牛ランプ 200g

5,800

FROM THE SEA...

Norwegian Salmon Slice
 ノルウェー産サーモン

3,100

Fresh Kyoto Catch of the Day
 本日の京都中央市場の鮮魚

3,300

Surf 'n' Turf, U.S. Beef Tenderloin with Lobster Tail
 サーフアンドターフ USテンドーロイン オマール

6,800

STEP TWO - 焼き加減をお選びください -

Rare

Medium Rare

Medium

Medium Well

Well Done

STEP THREE - スパイスをお選びください -

The Dalmatian
 シンプルに塩コショウで

Cocoa Rub
 カカオフレーバー

The Black Coffee Rub
 コーヒーフレーバー

The Sweet & Spicy Rub
 スイート&スパイシー

The BBQ Wet Rub
 BBQスパイス

The Classic Wet Rub
 マスタードとハーブ

54th Station Grill
 シェフのインスピレーション

STEP FOUR

- 付け合わせをお選びください -

Grilled Kyoto Seasonal Vegetable
 京都産季節野菜のロースト

1,200

Creamy Spinach
 クリーミースピナッチ

950

Mexican Corn on the Cob
 メキシカンコーン

950

Sauteed Mushrooms
 国産キノコのソテー

950

Steamed Broccoli with Garlic
 ブロccoliのスチーム ガーリック

950

STEP FIVE

- ポテトをお選びください -

Mashed Potatoes
 マッシュドポテト

950

Baked Oven Potatoes
 バイクドポテト

950

Cajun Spiced Potato Wedges
 ケイジャンスパイス ポテトウエッジ

950

French Fried Potatoes
 フレンチフライポテト

950

Steamed Rice
 ライス

600

STEP SIX

- ソースをお選びください -

Chimichurri
 チュミチュリソース

BBQ Sauce
 BBQソース

54th Butter
 54th スペシャルバター

Black Pepper Sauce
 ブラックペッパーコーンソース

Beurre Blanc Sauce
 ブールブランソース

Red Wine Sauce
 赤ワインソース

Sauce Bearnaise
 ベアルネーズソース

STEP SEVEN

- デザートをお選びください -

Cube Chocolate, MANJARI, Anis
 キューブショコラ ベリーとアニスの香り

1,500

Mille-Feuille, Strawberry
 苺のミルフィーユ バルサミコと
 サバイヨンのソース

1,350

Espuma, Butter Caramel, Guerande
 バターキャラメルとグラント塩のエスプーマ

1,350

Cherry Pie
 チェリーパイ

1,200

Maple Drip, Banana, Crumble
 メープルムースとバナナ 洋酒の香り

1,350

Pavlova, Mascarpone, OPALYS
 季節の果実のパプロヴァ
 マスカルポーネとオパリスショコラ

1,350

Apple Pie
 アップルパイ

1,200

New York Cheesecake
 ニューヨークチーズケーキ

1,200

54
 FIFTY FOURTH
 STATION GRILL



54th's Signature Dish  Inspired by her menu

価格は全て日本円での表記です。
 食材等の都合により予告なく変更がある場合がございます。
 食材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。
 上記価格にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。
 All Prices are in Japanese Yen.
 The menu would change without prior notice.
 Please notify us in advance if you have any allergy
 to specific food items.
 The prices are exclusive of 13% service charge and consumption tax.