






TO BEGIN WITH...	AN OLDIE BUT GOODIE...	54 TH GRILL SPECIALS	SOMETHING LIQUID...
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	Caesar Salad シーザーサラダ 1,700	 Pate de Campagne, Homemade Pickles パテドカンパーニュ 自家製ピクルス 1,800	New York Clam Chowder ニューヨーククラムチャウダー 1,400
Prawn Salad, Quinoa, Lime, Cucumber, Tomato 海老とキノアのサラダ ライム キュウリ トマト 1,800	Seasonal Green Salad 季節のグリーンサラダ 1,500	 Marinated Salmon, Caper Berry, Sour Cream サーモンマリネ ケッパーベリー サワークリーム 1,800	Onion Soup Gruyere Gratin オニオンスープ グリュイエールグラタン 1,400
Grilled Scallops, Avocado, Citrus 帆立のソテー アボカド 柑橘フルーツ 2,100	Tomato, Mozzarella, Basil トマト モッツアレラチーズ バジル 1,800	 Chicken Breast, Ratatouille, Rocket チキン胸肉とラタトゥイユ ルッコラ 1,700	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	OUR PRIME CUTS
BBQ Chicken Wings BBQチキンウイングス 2,600	U.S. Beef Tenderloin 200g US牛フィレ肉 200g 6,000
Homemade Char-Grilled BBQ Pork Ribs BBQポークスペアリブ 3,500	Japanese Beef Sirloin 200g 本日の国産牛サーロイン 200g 6,800
54TH STATION GRILL Wagyu Burger 54th 和牛ビーフバーガー 2,900	U.S. Rib Eye Steak 300g USリブアイ 300g 7,200

FOR SHARE	FROM THE LAND...	FROM THE SEA...
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	 Tamba Chicken Leg 京都丹波地鶏 3,600	Norwegian Salmon ノルウェー産サーモン 3,100
Mixed Grill - Lamb, Tamba Chicken, Today's Beef ミックスグリル 仔羊 丹波地鶏 本日のビーフ 7,500	Australian Lamb Rack オーストラリア産仔羊 3,800	Fresh Kyoto Catch of the Day 本日の京都中央市場の鮮魚 3,300
 Kagawa Olive Beef Sirloin 400g 香川県産オリーブ牛サーロイン 400g 17,000	Charcoal Grilled Wagyu Rump Steak 200g 特選和牛ランプ 200g 5,800	Canadian Lobster Tail カナダ産オマール海老テール 4,200

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
Sauteed Butter Corn コーンのバターソテー 950
Sauteed Mushrooms 国産キノコのソテー 950
Steamed Broccoli with Bacon Vinaigrette ブロッコリーのスチーム ベーコンヴィネグレット 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 450

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 ブラックペッパーソース
Beurre Blanc Sauce ブルブランソース
Red Wine Sauce 赤ワインソース
Sauce Béarnaise ベアルネーズソース

STEP SEVEN - デザートをお選びください -	
Sakura Mont-Blanc, Lychee Sorbet 桜 モンブラン ライチソルベ 1,300	Sakura Strawberry Mille-Feuille, Vanilla 桜と苺のミルフィーユ バニラ 1,350
Peach Fromage Blanc, Honey, Lavender 桃とフロマーージュブラン 蜂蜜 ラベンダー 1,350	Sakura Mousse, Sphere Candy, Salty Vanilla 桜のムース 球体飴 塩バニラ 1,500
Crème d'Ange, Seasonal Fruits Sauce クレームダンジュ 季節のフルーツソース 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	



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.