

## Appetizers

### Caesar Salad

シーザーサラダ

¥1,700

### Seasonal Green Salad

季節のグリーンサラダ

¥1,500

### Salad Nicoise

ニース風サラダ

¥1,700

### Pork Rillettes, Watercress, Crouton

豚のリエット クレソンサラダ クルトン添え

¥1,500



### Pate de Campagne, Cornichon, Green Salad

田舎風パテ コルニッション グリーンサラダ添え

¥1,800

### Prawn, Avocado Tartar, Gribiche Sauce

海老とアヴォカドのタルタル仕立て グリビッシュソース

¥1,900

### Marinated Salmon, Sour Cream, Dill Oil

自家製サーモンマリネ サワークリーム デイルオイル

¥1,800

### Salad Endive, Roquefort Cheese, Walnuts, Apple

アンディープサラダ ロックフォールチーズと胡桃 林檎

¥1,700

## Soups

### Onion Soup Gruyere Gratin

オニオンスープ グリュイエールグラタン

¥1,400

### Soup de Poisson

スープドポワソン

¥1,400

### Today's Soup

本日のスープ

¥1,200

## Meat Selection

### Grilled Tamba Chicken Leg

京都丹波地鶏のグリル

¥3,600

### Grilled Pork Belly

豚バラ肉のグリル

¥3,300

### Grilled Wagyu Rump 200g

特選和牛ランプ

¥5,800

### Grilled Kyoto Wagyu Beef Tenderloin 200g

黒毛和牛 京の牛フィレ

¥12,000

### Grilled Australia Lamb Rack

オーストラリア産仔羊のグリル

¥3,800

### Grilled Japanese Beef Sirloin 200g

本日の国産牛サーロイン

¥6,800

### Grilled Kagawa Olive Beef Sirloin 300g

香川県産オリーブ牛サーロイン

¥13,000

### [ +Topping ] Sauteed Foie Gras 60g

+トッピング フォワグラソテー 60g

¥1,600

## Seafood Selection

### Fresh Kyoto Catch of the Day

本日の京都中央市場の鮮魚

¥3,300

### Norwegian Salmon

ノルウェー産サーモン

¥3,100

### Hokkaido Scallops

北海道産ホタテ

¥2,300

### Canadian Lobster Tail

カナダ産オマール海老テール

¥4,200

## Sauces

### Bearnaise Sauce

ベアルネーズソース

### BBQ Sauce

BBQソース

### Black Pepper Sauce

ブラックペッパーソース

### Red Wine Sauce

レッドワインソース

### Chimichurri

チミチュリソース

### Tasmania Seed Mustard

タスマニア粒マスタード

### Champagne Beurre Blanc Sauce

シャンパーニュブルブランソース

## Side Dishes

### Grilled Kyoto Seasonal Vegetables

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 Mushrooms

国産キノコのソテー

¥950

### Steamed Broccoli

ブロッコリーのスチーム

¥950

### Mashed Potatoes

マッシュドポテト

¥950

### French Fried Potatoes

フレンチフライポテト

¥950

### Cajun-Spiced Potato Wedges

ケイジャンスパイスポテトウェッジ

¥950

### Steamed Rice

ライス

¥450

## Dessert

### Fondant au Chocolat

フォンダンショコラ

¥1,200

### Millefeuille, Citrus

ミルフィーユ 柑橘

¥1,250

### Meringue, Chantilly Pistachio

メレンゲ ピスタチオクリーム

¥1,250

### Opera, Banana, Mango

オペラ バナナ マンゴー

¥1,350

### Apple Pie

アップルパイ

¥1,200

### Cheesecake

チーズケーキ

¥1,200

# 54

FIFTY FOUR  
STATION GRILL



54TH's Signature Dish

Inspired by her menu