



Dinner Menu

54

FIFTY FOURTH
STATION GRILL

Menu Gourmand

メニュー グルマン

¥6,000

Appetizer / 前菜

Soup / スープ

Main Course / メインディッシュ

Dessert / デザート

Please choose your favorite dish.

お好みのお料理をそれぞれお選びください

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.

Chef's Recommended Course

シェフのおまかせ

¥8,000

Appetizer / 前菜

Appetizer / 前菜

Fish / 魚料理

Main Course / 肉料理

Dessert / デザート

All the dishes are for chef's inspiration.

本日のお料理をコース仕立てでご用意します

Wine Pairing

ワインペアリング

A Glass of Wine / グラスワイン ¥1,200

3 glasses of wine / 3種 ¥2,900

4 glasses of wine / 4種 ¥3,900

Appetizers - 前菜 -

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

✿ *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

✿ *Salad Nicoise*

ニース風サラダ

✿ *Prawns, 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

Pork Rillettes, Watercress, Crouton

豚のリエット クレソンサラダ クルトン添え

✿ *Salad Endive, Roquefort Cheese, Walnut, Apple*

アンディーブサラダ ロックフォールチーズと胡桃 林檎

Foie Gras Confit, Plum Compote, Grilled Brioche

フォワグラコンフィー プラムのコンポート ブリオッシュのグリル + ¥1,200

Soups - スープ -

Onion Soup Gruyère Gratin

オニオンスープ グリュイエールグラタン

Soup de Poisson

スープドポワソン

✿ *Today's Soup*

本日のスープ

Main Dishes

Fish - 魚料理 -

Grilled Today's Fish, Fennel, Dried Tomato, Olives, Saffron Sauce

本日の鮮魚のグリル フェンネルとドライトマト オリーブ サフラン風味ソース

🌸 *"Bouillabaisse" Today's Fish, Mussel, Prawn, Crouton, Rouille Sauce*

“ブイヤベース” 本日の鮮魚 ムール貝 海老 クルトンとルイユソース添え

Canadian Lobster Tail Fricassee, Mushroom, Jamon Serrano, Green Asparagus + ¥1,200

カナダ産オマール海老のフリカッセ 国産マッシュルームと生ハム グリーンアスパラガス

Meat - 肉料理 -

Grilled Tamba Chicken, Green Beans, Gratin Dauphinois

丹波地鶏のグリル インゲン豆のソテーとグラタンドフィノワーズ

"Joue de boeuf" Braised Beef Cheek, Mashed Potatoes, Red Wine Sauce

“ジュード ブフ” 牛頬肉の赤ワイン煮込み マッシュドポテト添え

"Steak Frites" Grilled Outside Skirt Beef, Fried Potato, Café de Paris Butter

“ステーキフリット” 牛ハラミ肉のグリル フライドポテト添え カフェドパリバター

Roasted Lamb, Braised Lentil, Glazed Carrot, Dijon Mustard Sauce

仔羊のロースト レンズ豆のブレゼ 人参のグラッセ デイジョンマスタードソース

"Couscous Royal" Braised Lamb Shank, Merguez Sausage, Chickpeas, Couscous

“クスクスロワイヤル” 仔羊脛肉の煮込み メルゲーズソーセージ ひよこ豆 クスクス

Desserts - デザート -

Fondant au Chocolat

フォンダンショコラ

Millefeuille, Citrus

ミルフィーユ 柑橘

Meringue, Chantilly Pistachio

メレンゲ ピスタチオクリーム

Opera, Banana, Mango

オペラ バナナ マンゴー

Apple Pie

アップルパイ

Cheesecake

チーズケーキ