



*Lunch Menu*

# 54

FIFTY FOURTH  
STATION GRILL

## *One Plate Lunch*

ワンプレートランチ

¥2,500 (税・サービス料込)

## *Menu Bistro*

メニュー ビストロ

¥3,200

*Appetizer* / 前菜

*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



## *Signature Lunch Menu*

シグネチャーランチメニュー

¥4,200

*Salad Nicoise*

*Tuna, Green Beans, Tomato, Boiled Egg, Anchovy, Olives*

ニース風サラダ

ツナ インゲン豆 トマト ボイルドエッグ アンチョビ

*Bouillabaisse*

*Today's Fish, Prawn, Mussel, Clam, Crouton, Rouille Sauce*

ブイヤベース

本日の鮮魚 有頭海老 ムール貝 蛤 クルトン ルイユソース添え

*Coffee or Tea*

コーヒーまたは紅茶



54TH's Signature Menu

*Chef's Recommended Lunch*

シェフのおまかせ

¥5,000

*Appetizer* / 前菜

*Soup* / スープ

*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 Tartar, Avocado, Orange, Dill Cream*

マリネサーモンとアヴォカドのタルタル仕立て オレンジの香り ディルクリーム添え



*Salad Nicoise, Tuna, Green Beans, Tomato, Boiled Egg, Anchovy, Olives*

ニース風サラダ ツナ インゲン豆 トマト ゆで卵 アンチョビ オリーブ



*Prawn Cocktail, Ice Berg Lettuce, Lemon, Cocktail Sauce*

海老のカクテル仕立て レタス レモン カクテルソース添え

*Ratatouille, Poached Egg, Jamon Serrano, Rocket Salad*

冷製ラタトゥイユ ポーチドエッグとハモンセラーノ ルッコラサラダ

*Foie Gras Confit, Caramelized Fig, Grilled Brioche*

フォワグラコンフィー 無花果のキャラメリゼ ブリオッシュのグリル + ¥1,000

*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 + ¥700



*Gazpacho Soup*

ガスパチョスープ + ¥500



*Vichyssoise Soup, Consomme Jelly*

ヴィシソワーズスープとコンソメジュレ + ¥500



54TH's Signature dish



Inspired by her menu

*Main Dishes*

*Fish*      - 魚料理 -

*Roasted Today's Fish, Tapenade, Champagne Beurre Blanc Sauce*

本日の鮮魚のロースト    タペナードとシャンパーニュブルブランソース



*"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

*Meat*      - 肉料理 -

*Grilled Tamba Chicken Leg, Dijon Mustard Sauce*

丹波地鶏のグリル    デイジョンマスタードソース

*Grilled Herb Flavor Lamb, Salsa Verde, Roasted Tomato Sauce*

香草で香り付けした仔羊のグリル    サルサヴェルデとローストトマトソース

*Grilled Pork Belly, Red Wine Vinegar Sauce*

豚バラ肉のグリル    赤ワインヴィネガーソース

*Braised Beef Cheek, Red Wine Sauce*

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み

*Duck Leg Confit, Truffle Sauce Perigueux*

鴨腿肉のコンフィ    トリュフペリゲーソース

*Desserts* - デザート -

*Parfait Orange, Yogurt, Siso*

オレンジ パルフェ ヨーグルト 紫蘇

*Millefeuille, Caramel, Herbes*

ハーブとキャラメルのみルフィーユ

*Fondant Chocolat Rouge*

赤い果実のフォンダンショコラ

*Mousse Peach, Honey, Tonka*

桃のムース、蜂蜜、トンカ豆

*Cheesecake, Exotic*

エキゾチック チーズケーキ



*Seasonal Anmistu, M Gallery Style*

季節と共に変わりゆく “Mギャラリースタイル 餡蜜”