

## Appetizers

### Caesar Salad

シーザーサラダ ¥1,500

### Seasonal Green Salad

季節のグリーンサラダ ¥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 ¥1,600

### Marinated Salmon, Caper Berry, Sour Cream

自家製サーモンマリネ ケッパーベリー サワークリーム ¥1,700

### 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ノ ルッコラサラダ ¥1,400

### 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 ¥1,900

### 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 ¥2,200

## 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

### Gazpacho Soup

ガスパチョスープ ¥1,200

### Vichyssoise Soup, Consomme Jelly

ヴィシソワーズスープとコンソメジュレ ¥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 Australian 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

### 54th Station Grill Wagyu Burger

54th 和牛ビーフバーガー ¥2,600

## Seafood Selection

### Fresh Kyoto Catch of the Day

本日の京都中央市場の鮮魚 ¥3,300

### Roasted Canadian Lobster Tail

カナダ産オマール海老テールのロースト ¥4,200



### 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 ¥3,800

## 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

### Steamed Broccoli

ブロッコリーのスチーム ¥950

### French Fried Potatoes

フレンチフライポテト ¥950

### Creamy Spinach

クリーミースピナッチ ¥950

### Mashed Potatoes

マッシュドポテト ¥950

### Cajun-Spiced Potato Wedges

ケイジャンスパイスポテトウェッジ ¥950

### Sauteed Mushrooms

国産キノコのソテー ¥950

### Steamed Rice

ライス ¥450

## Dessert

### Parfait Orange, Yogurt, Siso

オレンジ パルフェ ヨーグルト 紫蘇 ¥1,250

### Cheesecake, Exotic

エキゾチック チーズケーキ ¥1,200

### Millefeuille, Caramel, Herbes

ハーブとキャラメルのみルフィーユ ¥1,250

### Mousse Peach, Honey, Tonka

桃のムース、蜂蜜、トンカ豆 ¥1,350

### Fondant Chocolat Rouge

赤い果実のフォンダンショコラ ¥1,250



### Seasonal Anmitsu, M Gallery Style

季節と共に変わりゆく“Mギャラリースタイル館蜜” ¥1,500

54  
FIFTY FOURTH  
STATION GRILL



54TH's Signature Dish



Inspired by her menu