



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 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 デイルクリーム添え



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

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



Gazpacho Soup

ガスパチョスープ



Vichyssoise Soup, Consomme Jelly

ヴィシソワーズスープとコンソメジュレ



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 タブ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

Roasted Canadian Lobster Tail, Crustacean Jus

カナダ産オマール海老のロースト 甲殻類のジュー

+ ¥1,000

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

Grilled Wagyu Rump 100g, Red Wine Sauce

特選和牛ランプのグリル 赤ワインソース

+ ¥1,000

Grilled Japanese Beef Sirloin 100g, Black Pepper Sauce

本日の国産牛サーロインのグリル 黒胡椒ソース

+ ¥1,600

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 Anmitsu, 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”

