



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 Dinner

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, Roasted Apple, Seasonal Vegetables

田舎風パテ コルニッション グリーンサラダ添え



Marinated Salmon, Persimmon, Celery, Herbs Flavor, Hazelnuts Oil

マリネサーモン 柿とセロリ 香草の香り ヘーゼルナッツオイル



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



Fig Carpaccio, Jamon Serrano, Basil, Balsamic Vinegar Jelly

無花果のカルパッチョ仕立て ハモンセラーノ バジル バルサミコ酢ゼリー

Duck Leg Confit Salad, Lentil, Brussel Sprouts, Orange, Walnuts

鴨腿肉コンフィーのサラダ レンズ豆 芽キャベツ オレンジ 胡桃

Foie Gras Confit, Fruit Chutney, Toasted Brioche

フォワグラコンフィー フルーツチャツネ添え ブリオッシュ

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



54TH's Signature dish



Inspired by her menu

Main Dishes

Fish - 魚料理 -

Roasted Today's Fish, Piperade

本日の鮮魚のロースト ピペラード



"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 -

Chicken Breast Fricassee, Creamy Mushroom Sauce

鶏胸肉のフリカッセ 国産茸のクリームソース

Braised Lamb Shank, Turnip, Carrot, Tomato Sauce

仔羊脛肉のトマト煮込み 蕪と人参

Grilled Pork Belly, Ginger Consomme

豚バラ肉のグリル 生姜風味コンソメスープ

Braised Beef Cheek, Red Wine Sauce

牛頬肉の赤ワイン煮込み

Roasted Venison, Cassis Sauce

鹿肉のロースト カシス風味ソース

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 -



Seasonal Anmitsu, MGallery Style

季節と共に変わりゆく “Mギャラリースタイル 餡蜜”

Mille-Feuille Mont Blanc, Cassis

ミルフィーユモンブラン カシス

Tarte Saison, Fig, Epis

季節のタルト 無花果 スパイイス

Red Berry Cheesecake

赤い果実のレアチーズケーキ

Fontdant Chocolat, Poire, Persimmon

フォンダンショコラ 洋ナシと柿

