



Lunch Menu


54

FIFTY FOURTH
STATION GRILL

Lunch Inspired by her

ランチ インスパイアドバイハー

¥2,000

…  *Muse Lunch* ミューズランチ …

Today's Soup / 本日のスープ

Healthy Salad / ヘルシーサラダ

Marinated Salmon, Avocado, Grilled Chicken, Prawn
自家製サーモンマリネ アヴォカド グリルチキン 海老

Coffee / コーヒー

… *Chef's Selection* シェフズセレクション …

自家製フランスお惣菜8種盛り合わせ

Pate de Campagne, Marinated Salmon, Quiche
Pork Rillettes, Poached Shrimp, Cake Sale, Ratatouille, Carrot Rapees

パテドカンパーニュ サーモンマリネ キッシュ
ポークリエット 海老 ケークサレ ラタトゥイユ キャロットラペ

Coffee / コーヒー

上記メニューに+¥500でフルーツサラダを追加できます

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

Coffee / コーヒー

Please choose your favorite dishes.

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.



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 / コーヒー

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


Coffee / コーヒー




Appetizers - 前菜 -

 *Pate de Campagne, Roasted Apple, Seasonal Vegetables*
田舎風パテ 林檎のロースト 季節野菜添え

 *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 + ¥1000


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

 *Soup de Poisson*
スープドポワソン + ¥500

Today's Soup
本日のスープ + ¥500

 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 Ericssee, 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

仔羊のトマト煮込み 蕪と人参

Charcoal-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

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

