




Lunch Menu

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 Rape

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

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.

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 dish.

お好みのお料理をそれぞれお選びください

Chef's Recommended Lunch

シェフのおまかせ

¥5,000

¥6,000 (グラススパークリングワイン付)

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, Seasonal Vegetables, Dijon Mustard

パテドカンパーニュ 季節野菜 デイジョンマスタード



Marinated Salmon, Yuzu, Turnip, Garland Chrysanthemum, Bacon Vinaigrette

マリネサーモン 柚子 蕪 春菊 ベーコンヴィネグレット



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



Mackerel Pickles, Celeliac, Asparagus, Mandarin Orange

鯖のピクルス 根セロリ アスパラガス みかん

Turkey Galantine, Brussel sprouts, Chestnuts, Walnuts, Cranberry Vinaigrette

七面鳥のガラントーヌ 芽キャベツ 栗 胡桃 クランベリーヴィネグレット

Terinne Foie Gras, Apple Compote, Hazelnuts, Porto Ruby

+ ¥1000

フォワグラと林檎のテリーヌ ヘーゼルナッツ ルビーポルト酒 ブリオッシュ添え

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



Clam Chowder

クラムチャウダー + ¥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, Ginger Consomme

本日の鮮魚のロースト 生姜風味コンソメ



"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 -

Charcoal Grilled Tamba Chicken Leg, Truffle Perigueux Sauce

丹波地鶏のグリル トリュフペリゲーソース

Braised Lamb Shank, Mushroom Sauce

仔羊脛肉の煮込み マッシュルームソース

Charcoal Grilled Pork Belly, Provence Sauce

豚バラ肉のグリル プロヴァンス風ソース

Braised Beef Cheek, Red Wine Sauce

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み

Roasted Duck Breast, Plum Compote, Porto Ruby Sauce

鴨胸肉のロースト プラムコンポート ルビーポルト酒ソース

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

Mousse Pomme vert, Mint, Sparkling water

青りんごムース ミント 炭酸

Mille-feuille Chocolat, Ruby, Fruit rouge

ミルフィーユショコラ ルビー 赤い果実

Tarte Saison, Mandarin Orange, Green tea

季節のタルト 蜜柑 緑茶

Fontdant Chocolat, Vin Rouge

フォンダンショコラ 赤ワイン

