

# 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, Seasonal Vegetables, Dijon mustard

パテドカンパーニュ 季節野菜 デижョンマスタード ¥1,600

## Terinne Foie Gras, Apple Compote, Hazelnuts, Porto Ruby

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 ¥2,200

## Pork Rillettes, Watercress, Crouton

豚のリエット クレソンサラダ クルトン添え ¥1,200



## Poached Prawn, Cucumber, Tomato, Olives, Feta Cheese

海老 胡瓜 トマト オリーブ フェタチーズ ¥1,900



## 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

# 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

## Clam Chowder

クラムチャウダー ¥1,200

## Today's Soup

本日のスープ ¥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

赤ワインソース

## 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



## 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



## Mousse Pomme vert, Mint, Sparkling water

青りんごムース ミント 炭酸 ¥1,300

## Mille-feuille Chocolat, Ruby, Fruit rouge

ミルフィーユショコラ ルビー 赤い果実 ¥1,300

## Tarte Saison, Mandarin Orange, Green tea

季節のタルト 蜜柑 抹茶 ¥1,300

## Fontdant Chocolat, Vin Rouge

フォンダンショコラ 赤ワイン ¥1,200

**54**  
FIFTY FOURTH  
STATION GRILL



54TH's Signature Dish



Inspired by her menu