



*Dinner Menu*

# 54

FIFTY FOUR  
STATION GRILL

## *Menu Gourmand*

メニュー グルマン

¥7,500

*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。  
表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

The menu would change without prior notice.

Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items.

All prices are inclusive of the service charge and consumption tax.

*Chef's Recommended Dinner*

シェフのおまかせ

¥10,000

*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 ¥1,500


*3 glasses of wine* / 3種 ¥3,900


*4 glasses of wine* / 4種 ¥5,200

*Appetizers* - 前菜 -

 *Orange-Flavored Salmon Ceviche, Cauliflower, Fennel*  
オレンジ風味サーモンセビーチェ カリフラワー フェンネル

*Scallops Carpaccio, Canola Flower, Citrus, Beetroots*  
帆立カルパッチョ 菜の花 柑橘 ビーツ

 *Seasonal Selection Vegetables, Tomato Coulis, Basil Oil, Olive Oil Powder*  
本日の厳選野菜 トマトクーリー バジルオイル オリーブオイルの粉


 *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

*Roast Beef, Watercress, Parmigiano, Balsamic*  
和牛ローストビーフ クレソン パルミジャーノ バルサミコ

*Salt-Marinated Rice Malt Foie Gras, Yuzu Miso, Brioche*  
塩麴風味フォアグラ 柚子味噌 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

 *Minestrone Soup*  
ミネストローネスープ

*Today's Soup*  
本日のスープ

 *54TH's Signature dish*

 *Inspired by her menu*

*Main Dishes*

*Fish* - 魚料理 -

*Cod, Bacon, Spring Cabbage, Clam Sauce*

鱈 ベーコン 春キャベツ クラムソース



*"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

*Meat* - 肉料理 -

*Tamba Chicken "Pot-au-feu" Style, Ravigote Sauce*

丹波地鶏の“ポトフ” 人参 玉ねぎ セロリ ラヴィゴットソース

*Pork Fillet, Caper, Tomato, Crouton, Brown Butter Sauce*

豚フィレ肉 ケッパー トマト クルトン ブラウンバターソース

*Roasted Lamb, Spring Vegetables, Mustard Sauce*

仔羊のロースト 春野菜 マスタードソース

*Beef Ox-Tail Cannelloni, Truffle, Brandy Consomme*

牛テールのカネロニ トリュフ ブランデー風味コンソメ

*Japanese Beef Tongue, Yuzu Miso, Red Wine Sauce*

国産牛タン 柚子味噌 赤ワインソース

*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

+ ¥1,200

*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

+ ¥2,000

*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

*Buckwheat Blancmange, Sesami Tuille, Almond*

蕎麦のブランマンジェ ゴマチュイル アーモンド

*Chocolate Fondant, Lime Cream, Black Pepper*

フォンダンショコラ ライムのクレムー 黒胡椒

