



Lunch Menu

54

FIFTY FOURTH
STATION GRILL

Menu Bistro

メニュー ビストロ

¥4,000

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


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.

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 + ¥1200
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 + ¥850

 *Minestrone Soup*
ミネストローネスープ + ¥650

Today's Soup
本日のスープ + ¥650



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

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



Chef's Recommended Lunch

シェフのおまかせ

¥6,500

Appetizer / 前菜

Appetizer / 前菜

Fish / 魚料理

Main Course / 肉料理

Dessert / デザート

Coffee / コーヒー

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