

CHEF'S LUNCH

シェフズランチ

¥ 6,500

Appetizer

厳選国産野菜と季節のおすすめ食材 冷たいお料理にて

Appetizer

京都食材とフランスの融合 温かいお料理にて

Fish

京都中央市場 厳選魚 本日の調理法で

Meat

丹波地鶏のロースト

(適宜食材は変更となります)

Dessert

ペストリーシェフJennie 本日のデザート
香り色彩 食感 フレーバー 季節のフルーツ

Coffee

コーヒー

Wine Pairings

ワインペアリング

3 Glasses of Wine / 3グラス ¥ 3,900

4 Glasses of Wine / 4グラス ¥ 5,200

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.

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。

54

FIFTY FOURTH
STATION GRILL

MENU VOYAGE

メニュー ヴォヤージュ・・・旅路・・・

¥ 4,000

Assorted 6 Starters / 6種類の前菜取り合わせ

Raw Spring Rolls, Whitebait, Salmonroe, Microleaf, Egg Yolk Soy Sauce
生春巻き 湘南シラス いくら マイクロリーフ 黄身醤油

Nara Horsemeat, Sea Urchin, Wasabi, Sprout Green Onion
奈良の馬肉 雲丹 静岡山葵 芽葱

Smoked Tofu, Ayu Fish Rilletes, Sardine Flakes
香蔵庵の燻製豆腐 琵琶湖鮎のリエット 静岡イワシ削り節

Foie Gras Salt-Malted Rice, Beet Roots, Shiso, Raw Fu
塩麴フォワグラ ビーツ 紫蘇 半兵衛麩

Eel, Chicken Mousse, Caviar, Fruit Tomato
浜名湖の鰻 丹波地鶏ムース キャビア フルーツマト

Sake Kasu Soup, Yuzu, Tree Bud
酒粕スープ 柚子 木の芽

Choose Your Main Dish / メイン1品 (下記メニューよりお選びください)

Light Flavored 3 Condiments / 香り酸味色を補足する3種コンディメント

Assorted 5 Desserts / 5種類のデザート取り合わせ

Coffee / コーヒー

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.

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。

<メインのお料理をお選びください>

Sea Bream, Sakura Shrimp, Kujo Onion, Citrus
明石鯛 相模湾の桜エビ 九条葱 はっさく

Clam, Scallop, Mushroom, Chicken Oil
三重桑名の蛤 帆立 茸 鶏油

 Biwako Trout, Sea Lettuce Seaweed, Jamon Serrano, Lemon
琵琶湖の鱒 伊勢あおさ海苔 ハモンセラノ レモンピュレ

Tamba Chicken, Shiitake Mushroom, Yuzu Pepper
丹波地鶏 厚木椎茸 柚子胡椒 里芋

Kyoto Duck, Honey Walnuts, Cherry
京鴨胸肉 蜂蜜 胡桃 さくらんぼ

Ibaraki Pork, Lotus Roots, Wasabi Leaf, Celeriac
茨城豚 加賀蓮根 山葵葉 根セロリ

 Wagyu Rump, Sea Urchin, Sprout Green Onion, Shiso, Ginger Consomme
和牛ランプ肉 雲丹 芽葱 紫蘇 生姜コンソメ

Voyage Pairings

ヴォヤージュ ペアリング

¥ 3,500

- ・平安四神ブルー 吟醸(洛中) / 喜久酔 純米吟醸(藤枝) / あまさけ(桑名)
- ・メインディッシュに寄り添う グラスワイン
- ・柔らかい味わいの どくだみ茶(大津)

RECOMMENDED DRINKS

おすすめのお飲み物

Wine (by the glass)

Champagne Pommery Brut Royal	シャンパーニュ ポメリー ブリュット・ロワイヤル	¥2,200
Sparkling Wine	スパークリングワイン	¥1,500
Signature Cocktail	シグネチャーカクテル <京都産ほうじ茶・ピーチ・スパークリングワイン>	¥1,500
Wine <White/Red>	グラスワイン<白 / 赤>	¥1,500

Japanese Sake (by the glass)

Sasaki Shuzo Heian Shijin Blue Ginjo	佐々木酒造 平安四神ブルー 吟醸 (洛中)	¥1,500
Aoshima Shuzo Kikuyoi Junmai Ginjo	青島酒造 喜久酔 純米吟醸 (藤枝)	¥1,500

Beer

Asahi Super Dry	アサヒ スーパードライ	¥900
Sapporo Black Label	サッポロ 黒ラベル	¥900

Soft Drinks

Jewel of Flowers HANA ジュエル オブ フラワーズ 花 Glass ¥1,600

清涼感をともなう渋み、摘みたてのジャスミンの花をそのまま感じるような香りと味わい。
贅沢で芳醇な余韻を楽しめる花茶。

Alain Milliat La Collection アランミリア フルーツジュース (330ml)

Cabernet Rose Grape	カベルネ種 ロゼグレープ	¥1,800
Sauvignon White Grape	ソーヴィニオン・ブラン種 白グレープ	¥1,800
Perrier 750ml	ペリエ	¥1,200
Aqua Panna 750ml	アクアパンナ	¥1,200