

# 54

FIFTY FOURTH  
STATION GRILL

## CHEF'S DINNER

シェフズディナー

¥ 10,000

### 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

黒毛和牛 京の牛フィレ 山葵 雲丹

### 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・・・

¥7,500

### 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 Rillettes, 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 Two Main Dishes / メイン2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

## 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)

<魚料理1品 肉料理1品 をお選びください>

## Fish 魚料理

Beryx Splendens, Sakura Shrimp, Kujyo Onion, Citrus  
明石鯛 相模湾の桜エビ 九条葱 はっさく

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

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

Lobster, Mango, Crowndaisy, Mimolette  
伊勢海老 マンゴー 春菊 ミモレット

+ ¥ 1,800

## Meat 肉料理

Tamba Chicken, Shitake 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 山葵菜 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

Grilled Japanese Beef Sirloin 100g or 150g  
国産牛サーロイン 100g または 150g + ¥ 1,600 / ¥ 2,900

Grilled Kyoto Wagyu Beef Tenderloin 100g or 150g  
京の牛フィレ 100g または 150g + ¥ 4,200 / ¥ 6,000

Rossini- Wagyu Beef Tenderloin 80g, Foie Gras, Truffle Perigueux Sauce  
黒毛和牛とフォワグラのロッシーニ トリュフペリグーソース + ¥ 3,600

 Inspired by her menu

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。

## RECOMMENDED DRINKS

おすすめのお飲み物

### Wine (by the glass)

Champagne Pommery Bruit 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

清涼感をともなう洗み、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	ソーヴィニヨン・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