

CHEF'S LUNCH

シェフズランチ

¥ 6,500

Appetizer

秋の味覚 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

Main

料理長 おすすめのメイン料理

山梨甲州地鶏、滋賀藏尾ポークなど

Dessert

ペストリーシェフ Jennie 本日のデザート

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

Kanagawa Mackerel, Celeriac, Muscat, Turnip Pickles
神奈川松輪の鯖 根セロリ 蕪ピクルス

Tamba Chicken Liver, Fig, Kujo Green Onion, Mushrooms Sable
丹波地鶏レバー 無花果 九条葱 茸サブレ

Biwako Trout, Trout Roe, Avocado, Wasabi, Tofu Skin
琵琶湖の鱒 鱒卵 アヴォカド 静岡山葵 生湯葉

Hair Crab, Tree Bud, Raw Fu Sesame Miso Dengaku
毛蟹 木の芽 蓬半兵衛麩の胡麻味噌田楽

Pacific Saury, Eggplant, Citrus, White Soy Sauce Meringue
秋刀魚 焼き茄子 柑橘 白醤油メレンゲ

Salmon Flakes, Shrimp Dumpling, Yuzu, White Radish Sprouts
鮭節 海老真薯 柚子 かいわれ大根

Choose Your Main Dish / メイン1品 (右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, Winter Melon, Pancetta, Fruit Tomato
明石鯛 冬瓜 豚バラ塩漬け 高知フルーツマト

 Bonito, Sardin Flakes, Japanese Ginger, Eggplant
高知鰹 静岡イワシ削り節 酢茗荷 賀茂茄子

 Squid, Bottarga, Leek, Crowndaisy Puree
和歌山アオリ烏賊 唐墨 ポロ葱 春菊ピューレ + ¥ 750

Yamanashi Chicken, Kameoka Potatoes, Kujo Green Onion, Fig
山梨甲州地鶏の塩麴風味 亀岡アンデスレッド 九条葱 無花果

Shiga Pork, Okinawa Pumpkin, Pear, Kyoto Peanuts
滋賀藏尾ポーク すず南瓜 洋梨 京都落花生

Wagyu Rump, Selection of Kyoto Seasonal Vegetables
特選和牛ランプ肉 京都産厳選お野菜 赤ワインソース + ¥ 1,200

Tea Pairings with Perrier

ティーペアリング with ペリエ

¥ 3,500

<お料理に寄り添うお茶3種類とペリエをご用意いたします>

- Signature Tea Cocktail, Premium Jasmin Tea, Fish Mint Tea, Perrier



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



Signature Cocktail - シグネチャーカクテル -



京都産ほうじ茶を国産ホワイトピーチにインフューズし、
スパークリングワインと合わせたミクソロジーカクテル。

1,500

Kyoto Houji Tea Infused White Peach Syrup / Sparkling Wine

(Non-Alcohol 1,200)

By The Glass

Champagne	グラスシャンパーニュ	2,200
Sparkling Wine	グラススパークリングワイン	1,500
Wine	グラスワイン(赤・白)	1,500

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



Premium Jasmin Tea - プレミアムジャスミン茶 -

Jewel of Flowers HANA ジュエル オブ フラワーズ 花 (Royal Blue Tea) 2,000

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です

Tea Pairings with Perrier - ティーペアリング with ペリエ -

お料理に寄り添う3種類の“お茶”とペリエをご用意いたします
〈シグネチャーカクテル、プレミアムジャスミン茶、どくだみ茶〉

3,500

Mineral Water - ミネラルウォーター -

Acqua Panna 750ml	アクアパンナ	1,200
Perrier 750ml	ペリエ	1,000