

54

FIFTY FOURTH
STATION GRILL

MENU CHAMPAGNE

with Champagne Free Flow
シャンパーニュ フリーフロー付き

¥ 20,000

Clam, Asparagus, Citrus, Champagne Jelly

三重桑名の蛤 アスパラガス 柑橘 シャンパーニュジュレ

Lobster, Peach, Caviar, Celeriac

オマール海老 桃 キャビア 根セロリ

Hair Crab, Yuzu, Turnip, Tofu Skin

毛蟹 柚子 京都蕪 生湯葉

Foie Gras, Eggplant, Kujo Green Onion, Consomme

フォワグラ 賀茂茄子 九条葱 コンソメスープ

Sea Bream, Winter Melon, Pancetta, Fruit Tomato

明石鯛 冬瓜 豚バラ塩漬け 高知フルーツトマト

Bresse Chicken, Burdock, Fig, Wasabi Leaf, Champagne Sauce

ブレス産鶏 牛蒡 無花果 山葵菜 シャンパーニュソース

Cheeses

本日のチーズ3種

Dessert

デザート

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。

54

FIFTY FOURTH
STATION GRILL

CHEF'S DINNER

シェフズディナー

¥ 10,000

Appetizer

秋の味覚 冷たいお料理にて

Soup

お野菜のスープ仕立て

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

特選和牛ランプ肉、奈良倭鴨など

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。

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

Kanagawa Mackerel, Celeriac, Muscat, Turnip Pickles
神奈川県松輪の鯖 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 アボカド 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 Sauri, 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 Two Main Dishes / メイン2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

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

Sea Bream, Winter Melon, Pancetta, Fruit Tomato
明石鯛 冬瓜 豚バラ塩漬け 高知フルーツトマト

 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 春菊ピュレ

Meat 肉料理

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

Nara Yamato Duck, Nagano Apple, Beetroot, Burdock
奈良倭鴨 長野紅玉 渦巻ビーツ 牛蒡

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

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

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

Rossini - Kyoto 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

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。

SANTE et BEAUTE

サンテ エ ポーテ ~身体の中から美しく~

¥ 6,000

Marinated Salmon, Asparagus, Burrata, Citrus, Nuts

アスパラガス

血行促進や抗酸化に効果のあるルチンが豊富なアスパラガスを自家製マリネサーモンとともに

Consomme Soup, Scallops, Broccoli, Cauliflower, Fruit Tomato, Sprouts

ブロッコリー、カリフラワー

食物繊維が豊富なアブラナ科の食材をコンソメスープの具材として

Mackerel Ceviche, Orange, Celeriac, Cucumber, Apple, Herbs

オレンジ

腸、肝臓にパワーをくれるオレンジを鯖とセビーチェ仕立てに

Roasted Chicken, Sweet Potatoes, Brussel Sprouts, Burdock, Natural Chicken Jus

薩摩芋

抗酸化物質で肝機能改善効果を期待される薩摩芋をローストチキンの付け合わせに

Assorted Fruits Plate

季節のフルーツ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

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

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



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)

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