

A la carte



Appetizers

54TH Caesar Salad JPY 2,800
54TH シーザーサラダ

Crispy Green Salad, JPY 1,500
Lemon Dressing
クリスピーグリーンサラダ レモンドレッシング

Caprese Salad with Burrata, JPY 2,500
Seasonal Fruits, Almond
ブッラータチーズ 季節果実のカプレーゼ アーモンド

Marinated Salmon, JPY 1,900
Salted Lemon, Cream Cheese
サーモンマリネ 塩レモン クリームチーズ

Grilled Vegetables (Marinated JPY 1,700
with Balsamic), Fetta Cheese
グリル野菜のバルサミコマリネ フェタチーズ

Soups

Thick Soup of Vegetables and JPY 1,100
Soy milk
野菜と豆乳のポタージュ

Oven Baked Onion Gratin Soup, JPY 1,300
Gruyere Cheese
グリュイエールチーズのオニオングラタンスープ

Burger & Sandwiches

GRILL 54TH Beef Burger JPY 2,700
Beef Patties, Bacon, Cheddar Cheese, Tomato, Lettuce, Onion

GRILL 54TH ビーフバーガー
ビーフパテ,ベーコンチェダーチーズ,トマト,レタス,オニオン

Naan Bread and Pork Sausage, JPY 2,700
Truffled Gruyere Cheese
ナンとソーセージのホットドック
トリュフ風味 グリュイエールチーズ

Shrimp Cocktail Sandwiches JPY 2,700
シュリンプカクテルサンドウィッチ



価格は日本円での表示価格に消費税・サービス料をを含んだ料金です。

All prices are in Japanese Yen , inclusive of consumption tax and 13% service charge.



A la carte

Seafoods

Candied Salmon,
Pickled Girolle Mushrooms,
Cinnamomum Cassia JPY 3,200

キャンディーサーモン ジロール茸の
ピクルス

Char Grilled Semi Dried
Conger Eel JPY 3,900

Mushed Potatoes, Wasabi
自家製 穴子の一夜干し 炭火の香
り マッシュポテト 山葵

Steamed Canadian Mussels
with White Wine, Celery and
Yogurt Sauce JPY 4,900

カナダ産 ムール貝の白ワイン蒸し
セロリとヨーグルトのソース

Side Dishes

Fried Potatoes JPY 800

フライドポテト

Steamed Rice JPY 400

ライス

Desserts

Crème Brulee JPY 1,200

クレームブリュレ

Chocolate Cake JPY 1,200

チョコレートケーキ

Basque Cheese Cake JPY 1,200

バスクチーズケーキ

Seasonal Ice Cream (3 Scoops)
or Sherbet (Assorted 3 Kinds of Flavor) JPY 650

アイスクリーム(3スクープ) または シャーベット 3 種盛り合わせ

Meat Dishes

All Meat Dishes will come with Roasted Vegetables.

Kyoto Chicken Leg Confit
(1 Piece) JPY 3,200

京都 丹波地鶏のコンフィ (1本)

Smoked Kyoto Pork Shoulder
200g JPY 4,000

京都丹波高原豚 肩ロースの燻製 200g

Australian Long Grain Beef
Sirloin 200g, JPY 5,500

Black Pepper Sauce

オーストラリア産 牛サーロイン 200g 黒胡椒ソース

Japanese Wagyu Beef
Sirloin 200g, JPY 9,500

Black Pepper Sauce

和牛 サーロイン 200g 黒胡椒ソース

Japanese Wagyu Beef
Tenderloin 200g, JPY 12,000

Black Pepper Sauce

和牛 ファイル肉 200g



価格は日本円での表示価格に消費税・サービス料を含んだ料金です。

All prices are in Japanese Yen , inclusive of consumption tax and 13% service charge.



Lunch menu



Wellbeing Buffet

Adult 大人 JPY 3,500

Kids (Age 7-12) 7-12歳 JPY 2,000

Age under 7 6歳以下 Free food on the buffet table.
ビュッフェ台のお料理のみ無料

Select Main course from 8 types & half buffet
Enjoy a wellbeing themed lunch buffet
using Kyoto ingredients.

選べるメインとサラダ・前菜・スイーツはお好きなだけ
ウェルビーイングをテーマに、京都の食材も豊富に

Main Course (table service)

- Balsamic marinated grilled vegetables with feta cheese
- Shrimp cocktail sandwich
- Naan and sausage hot dog with truffle flavored Gruyère cheese
- Today's pasta
- Candy salmon with pickled girolle mushrooms (+JPN500)
- Kyotanba Kogen pork shoulder loin smoked grill (+JPN500)
- Domestic beef thigh stake ache, escargot butter, allumette potato (+JPN1,200)
- Australian beef sirloin (+JPN1,500)

※Please choose one from the 8 types above.

Salad

Smoothie

Appetizer

Bread

Dessert

Coffee or tea included after the meal

メインディッシュ (テーブルサービス)

- グリル野菜のバルサミコマリネ フェタチーズ
- シュリンプカクテルサンドウィッチ
- ナンとソーセージのホットドッグ
- トリュフ風味のグリュイエールチーズ
- 本日のパスタ
- キャンディサーモン ジロール茸のピクルス (+500円)
- 京丹波高原豚 肩ロースの燻製グリル (+500円)
- 国産牛腿肉のステーキアッシュ エスカルゴバター
- アリュメットポテト (+1,200円)
- オーストラリア産 牛サーロイン (+1,500円)

※上記8種類からおひとつお選びください

サラダ

スムージー

前菜

パン

デザート

食後に、コーヒーまたは紅茶付き

価格は日本円での表示価格に消費税・サービス料を含んだ料金です。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and 13% service charge.



Dinner menu



Chef's Dinner

JPY 8,000

Crispy Burnt Rice with Maitake Mushrooms,
Sea Urchin, Seaweed, Parmesan Cheese,
Japanese Citrus

お米と黒舞茸のおこげ

生雲丹 海苔 パルメザンチーズ すだち

Smoked Duck Salad with Fig, Blue Cheese

近江 鴨スモーク 無花果とブルーチーズのサラダ

Steamed Canadian Mussels with White Wine,
Celery and Yogurt Sauce

カナダ産 ムール貝の白ワイン蒸し

セロリとヨーグルトのソース

Japanese Beef Steak haché , Escargot Butter,
Allumette Potatoes

国産牛 腿肉のステーキアッシェ

エスカルゴバター アリュメットポテト

Declinaison with Lemon and Mango

レモンとマンゴーのデクリネゾン

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶



Dinner menu



54TH Dinner

JPY 12,000

Crispy Burnt Rice with Maitake Mushrooms,
Sea Urchin, Seaweed, Parmesan Cheese,
Japanese Citrus

お米と黒舞茸のおこげ

生雲丹 海苔 パルメザンチーズ すだち

Grilled Eggplant, Consomme Jelly
with Jus of Langoustine, Caviar

焼き茄子 ラングスティーヌのコンソメジュレ
キャビア

Candied Salmon, Pickled Girolle Mushrooms,
Cinnamomum cassia

キャンディーサーモン ジロール茸のピクルス
シナモンカッシア

Char Grilled Wagyu Beef Tenderloin,
Kyoto Spice Jus

和牛フィレ肉 炭火焼 京都黒七味風味のジュ

Japanese Pear, Dessert Wine Jelly

和梨 デザートワインのジュレ

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶



Bevarage menu



SUNTORY
FROM FARM
Originated in 1909

Japanese Wine Experience

WHITE WINE 白ワイン

- Koshu 甲州	Glass 1,200	Bottled 7,000
- Kaminoyama Chardonnay かみのやま シャルドネ	Glass 1,800	Bottled 10,500

ROSE WINE ロゼワイン

- Shiojiri Merlot Rose 塩尻 メルロ ロゼ	Glass 1,500	Bottled 9,500
-------------------------------------	-------------	---------------

RED WINE 赤ワイン

- Japan Premium Merlot ジャパンプレミアム メルロ	Glass 1,200	Bottled 7,000
- Shiojiri Muscat Bailey A 塩尻 マスカットベリー A	Glass 1,800	Bottled 10,500
- TOMI NO OKA Red "Toki no kasane" (Petit Verdot / Cabernet Sauvignon) 登美の丘 赤 "時のかさね"	Glass 2,300	Bottled 13,500

WINE PAIRING - ワインペアリング - SET OF OUR SELECTED WINE

3 Glasses	3 グラス	4,500
4 Glasses	4 グラス	6,000

BY THE BOTTLE ボトルワイン

TOMI NO OKA Koshu 登美の丘 甲州	13,500
TOMI Red 登美 赤 (Petit Verdot / Merlot / Cabernet Sauvignon)	40,000

Sparkling Wine - Charles Lafitte Brut Prestige

スパークリングワイン	Glass 1,400	Bottled 6,400
------------	-------------	---------------

Champagne - Pommery Brut Royal

シャンパーニュ	Glass 2,200	Bottled 15,000
---------	-------------	----------------

Signature Cocktail - シグネチャーカクテル -

Kyoto Roasted Green Tea Infused White Peach Syrup, Sparkling Wine

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を合わせたシグネチャーカクテル。

1,600 (Non-Alcohol 1,200)

SAKE - 日本酒 -

Heian Shishin Blue (Sasaki Shuzo)

平安四神 ブルー (佐々木酒造) 90ml 1,100 / Bottled 6,000

Sasaki Shuzo is one of the traditional Sake Brewery in Kyoto.
The brewing water is "Kimmeisui", which is used in tea ceremonies.
This Sake has Fruity flavor and Dried taste.

京都の中心部・洛中に位置する佐々木酒造の吟醸酒です。
フルーティーな香りとすっきりキレのある飲み口が特長です。

BEER - ビール -

Suntory Premium Malts	サントリー プレミアムモルト	900
Asahi Super Dry	アサヒ スーパードライ	900
Non-Alcoholic Beer	ノンアルコールビール オールフリー	900

Alain milliat la collection

- アランミリア フルーツジュース&ネクター (330ml) -

Mango Nectar	マンゴーネクター	2,000
Sauvignon White Grape	白グレープ	1,800
Cabernet Rose Grape	ロゼグレープ	1,800

SOFT DRINKS - ソフトドリンク -

Orange Juice	オレンジジュース	700
Grapefruit Juice	グレープフルーツジュース	700
Apple Juice	アップルジュース	700
Pineapple Juice	パイナップルジュース	700
Coca-Cola	コカ・コーラ	800
Ginger Ale	ジンジャーエール	800
Oolong Tea	烏龍茶	700

MINERAL WATER - ミネラルウォーター -

FUJI Mineral Water 780ml	フジミネラルウォーター	850
S.PELLEGRINO 750ml	サンペレグリーノ	950

KIDS JUICE - キッズジュース -

Orange Juice	オレンジジュース	400
Apple Juice	アップルジュース	400
Pineapple Juice	パイナップルジュース	400

価格は日本円での表示価格に消費税・サービス料を含んだ料金です。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and 13% service charge.

