

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
Soymilk
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

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

Tuna and Eggs Sandwiches JPY 2,700
ツナとタマゴのグリルサンドウィッチ

Campagne Bread Opened Sandwiches
with Tomato and Jamon Serrano JPY 2,700
トマトとハモンセラノの
カンパーニュブレッドオープンサンド



A la carte

Seafoods

Kyo Miso Marinated Spanish Mackrel, Roasted Potatoes, Garlic Olive Oil JPY 3,200

鯖の西京味噌漬けと山芋のロースト
にんにく風味のオリーブオイル

Char Grilled Semi Dried Conger Eel JPY 3,900

Mashed 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

Char Grilled King Crabs with Dried Mullet Roe and Puntarella Salad JPY 7,200

タラバガニの炭火焼 唐墨とパンタ
レッタのサラダ

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 3,400

京都 丹波地鶏のコンフィ (1本)

Lactic Fermentation Kyoto Pork Shoulder 200g JPY 4,000

乳酸発酵させた京都産豚肉の肩ロース 200g

Australian Long Grain Beef Sirloin 200g, Black Pepper Sauce JPY 5,500

オーストラリア産 牛サーロイン 200g 黒胡椒ソース

Roasted Australian Lamb with Truffled bread crumbs, Port Wine Sause JPY 5,800

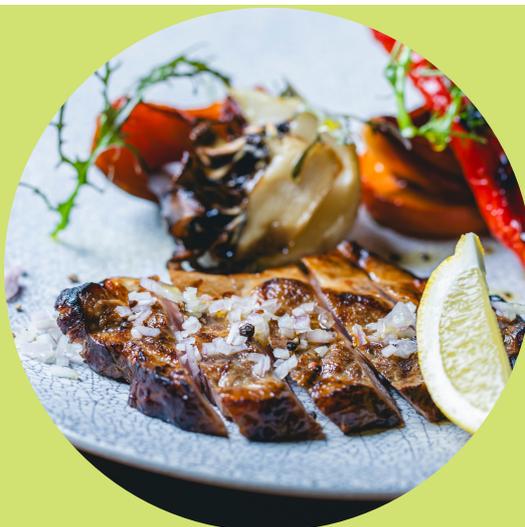
オーストラリア産 仔羊のトリュフパン粉焼き
ポートワインのソース

Japanese Wagyu Beef Sirloin 200g, Black Pepper Sauce JPY 9,500

和牛 サーロイン 200g 黒胡椒ソース

Japanese Wagyu Beef Tenderloin 200g, Black Pepper Sauce JPY 12,000

和牛 フィレ肉 200g 黒胡椒ソース



アレルギー等お持ちの際は、ご遠慮なくお申し付けください。
表記料金には消費税と13%のサービス料が含まれております。
料金は変更となる場合がございます。
メニューは仕入れ状況等により、料理内容・提供時間が変更となる場合がございます。ご了承ください。

Please inform our staff if you have any special Dietary requirement.
All price are in Japanese yen , including consumption tax & service charge.
Prices are subject to change.
All menu items are subject to change according to seasonality and availability.



Lunch menu



【2月】 February

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.

発酵食品をテーマとした選べるメインと
サラダ・前菜・いちご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 Dish (table service)

※ Please choose one from the 8 types .

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)

※ 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・デザートはビュッフェ
スタイルで。食後に、コーヒーまたは紅茶付き。

メインディッシュ (テーブルサービス)

・野菜のオープン焼き 北海道三升漬けとオリーブオイル

・トマトと生ハムのカンパニョレットサンドイッチ

・ツナとタマゴのグリルサンドイッチ

・ゴルゴンゾーラとラディッキオのショートパスタ

・鯖の西京味噌漬けと山芋のロースト大蒜風味のオリーブオイルで (+800円)

・乳酸発酵させた京都産豚肉の肩ロース (+1,000円)

・54TH スペシャルティードー 国産牛のステーキアッシュ (+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

【3-4月】 March & April

Wellbeing Buffet

Adult 大人 JPY 3,900

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

Main dish of roast beef buffet
Enjoy a wellbeing themed lunch buffet
using Kyoto ingredients.

メインはローストビーフの食べ放題！
サラダ・前菜・人気のいちごスイーツもお好きなだけ
ウェルビーイングをテーマに、京都の食材も豊富に

Main dish of roast beef

Salad

Smoothie

Appetizer

Bread

Dessert

Coffee or tea included after the meal

メインディッシュはローストビーフの食べ放題

サラダ・スムージー・前菜・パン・デザートはビュッフェ
スタイルで。食後に、コーヒーまたは紅茶付き。



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

