

JOSPER GRILL

MEAT

-  **L**

Josper Grilled “WAGYU” Tenderloin 100g /200g
和牛フィレ肉
A3 Wagyu Beef Tenderloin / Seasonal Vegetables / Mizuna / Sansho Miso Dip / Kujo Scallion Oil
A3和牛フィレ、季節野菜、水菜、山椒味噌ディップ、九条ねぎのスクヤリオンオイル

100g JPY **9,000** / 200g JPY **17,000**
-  **L**

Josper Grilled Japanese Beef Sirloin 200g
国産牛サーロイン

JPY **7,500**
-  **L**

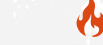
Josper Grilled Local Duck with Kyoto Green onion Dry tomato sauce
近江鴨 九条ねぎとドライトマトソース

JPY **5,200**

SEAFOOD

-  **L**

Josper Grilled Salmon & KUJO Green Onions with Yuzu Ponzu Sauce
サーモン 九条ねぎと柚子ポン酢ソース

JPY **3,400**
-  **L**

Josper Grilled Squid with Japanese Mushrooms
一夜干シイカと椎茸 発酵バター醤油

JPY **2,800**

-  **L**

Josper Grilled Kyoto Pork Spare Ribs, Teriyaki Sauce
京丹波高原豚スペアリブ 柚子照り焼きソース

JPY **4,200**
-  **L**

Josper Grilled Bone-in Half Chicken with “Sansho” & “Ponzu” sauce
ハーフチキン 山椒と柚子ポン酢

JPY **3,200**
-  **L**

Josper Grilled Local Chicken “TANBA” Thigh “YUZU” Pepper
あじわい鶏モモ肉 柚子胡椒

JPY **2,800**
-  **L**

Josper Grilled Whelk and Vegetables
ツブ貝と近郊野菜 塩麹トマトソース

Whelk / Kujo Scallions / Fushimi Peppers / Semi-Dried Tomato / Shio Koji / Capers / Olive / Shallots / Lemon / Extra Virgin Olive Oil
ツブ貝、九条ねぎ、伏見唐辛子、セミドライトマト 塩麹、ケッパー、オリーブ、エシャロット、レモン、EXVオリーブオイル

JPY **2,400**

LIMITED

-  **L G**

Josper Grilled “WAGYU” Chateaubriand 200g
和牛シャトーブリアンのグリル
A3 Wagyu Beef Tenderloin / Three Seasonal Vegetables / Mizuna / Sansho Miso Dip / Kujo Scallion Oil
A3和牛フィレ、季節野菜、水菜、山椒味噌ディップ、九条ねぎのスクヤリオンオイル

Chateaubriand, a rare cut accounting for only 0.1% of a whole cow. Limited availability.Please ask our staff about the origin.
牛一頭から0.1%の希少部位シャトーブリアンを限定提供。
産地はスタッフまでお尋ねください。

JPY **20,000**

-  **G**

Smoked Josper-Grill “Omi Duck”
近江鴨のスモーク ビーツと胡桃、ゴルゴンゾーラチーズ
Omi Duck / Beetroot / Walnuts / Gorgonzola Cheese / Parsley / Black Shichimi
近江鴨、ビーツ、胡桃、ゴルゴンゾーラチーズ、パセリ、黒七味

"Omi Duck" is a premium duck from Shiga Prefecture, smoked with Sakura wood chips. A limited-availability appetizer.
農場は山と清流に囲まれる自然豊かな環境で育った平飼いのブランド合鴨。
桜チップのスモークで仕上げた数量限定の前菜。

JPY **2,800**

APPETIZER

-  **G**

Prosciutto & Burrata Cheese with Wasabi Dressing
生ハムとブッラータチーズ 山葵ドレッシング

JPY **2,900**
-  **G**

Avocado, Tomato & Bocconcini Mozzarella
アボカド、トマト、モッツアレラボッコンチーニのサラダ仕立て

黒七味 JPY **2,600**
-  **L V**

Premium Sweet Tomato & Olive Cocktail
アメーラトマトとオリーブのカクテル

JPY **1,800**
-  **G**

Ricotta Salata Cheese & Cucumber and Deep Fried “TOFU”
リコッタサラータチーズと厚揚げのキューカンバーサラダ

JPY **1,200**

SOUP & SALAD

-  **L V**

Corn Soup with Truffle Flavor
トリュフフレーバークونسープ

JPY **1,200**
-  **L V**

Pumpkin Soup
南瓜スープ

JPY **1,000**
-  **L V**

Onion gratin Soup homemade Consommé, Cheese
自家製コンソメのオニオングラタンスープ
Homemade Consommé / Onion / Emmental Cheese / Gruyère Cheese
自家製コンソメスープ 玉葱 エメンタールチーズ グリュイエールチーズ

JPY **1,900**
-  **L V**

Green salad
グリーンサラダ

JPY **1,200**
-  **L**

Josper-Grilled Bacon Caesar Salad with Yuzu Dressing
炭火焼ベーコンのシーザーサラダ 柚子ドレッシング

JPY **2,200**

BURGER & SANDWICH

-  **L**

Wagyu Burger
和牛バーガー
Wagyu Beef Patty / Burger Buns / Demi-Glace Sauce / Cheddar Cheese / Tomato / Lettuce / French Fries / Dill Pickles / Smoked Paprika Mayonnaise
和牛ミンチ、バーガーパンズ、デミグラスソース、チェダーチーズ、トマト、レタス、フレンチフライ、ディルピクルス、スモークパプリカマヨネーズ

JPY **5,800**
-  **L**

Beef Burger
ビーフバーガー

Single JPY **3,900** / Double JPY **4,500**
-  **L**

Japanese Beef Steak Sandwich 120g
国産牛サーロインのステーキサンドイッチ

JPY **5,800**

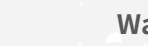
PASTA & RICE

-  **L**

Wagyu Beef & Rice Bowl
和牛丼
Wagyu Chuck Roll / Steamed Rice / Shishito Peppers / Kujo Green Onions / Black Shichimi / Japanese Pickles
和牛肩ロース、ご飯、ししとう、九条ねぎ、黒七味、お漬物

JPY **5,200**
-  **G**

Wagyu Stew Served with Rice
和牛肉のハヤシライス

JPY **3,200**
-  **L**

Wagyu Beef Bolognese Pasta Japanese Pepper Flavor
タリアテッレ 和牛ボロネーゼ 山椒フレーバー

JPY **3,200**
-  **L**

Tomato Sauce Pasta with Shrimp & Mussels
タリアテッレ 海老とムール貝のトマトソース

JPY **2,800**

SIDE DISH

-  **L V**

Josper Roasted Seasonal Vegetables
グリルドベジタブル

JPY **1,800**
-  **L V**

Grilled Japanese Mushrooms
椎茸と舞茸のグリル ポン酢と味噌ディップ

JPY **1,200**
-  **L**

Grilled Tofu and Mushrooms
厚揚げと椎茸

JPY **1,200**
-  **L V**

Grilled Young Soybeans
枝豆

JPY **1,000**
-  **G**

Truffle Mash Potato
マッシュポテト トリュフフレーバー

JPY **1,300**
-  **L V**

French Fries
フレンチフライ

JPY **1,200**
-  **L V**

Grilled Rice Ball (1P)
焼きおにぎり

JPY **700**

DESSERT

-  **L**

Burnt Basque Cheese Cake
バスクチーズケーキ
Basque Cheesecake / Vanilla Gelato / Crumble
バスクチーズケーキ、バニラジェラート、クランブル

JPY **1,500**
-  **L V**

Sweet Bean Jelly with Fruits Verrine & Mojito Granita
水羊羹とモヒートグラニテ
季節のフルーツのヴェリーヌ仕立て

JPY **1,500**
-  **L**

Sumi Ice Cream
極黒炭アイスクリーム

JPY **1,200**
-  **G V**

Sherbet of the Day
本日のシャーベット

JPY **1,000**

DINNER SIGNATURE

5-Course Menu 5品のコース料理
Appetizer / Pasta / Fish / Meat / Dessert
前菜、パスタ、魚、肉、デザート

JPY **8,000**





Signature Menu
おすすめのお料理

G = Gluten Free **V** = Vegan
L = Lactose Free  = Josper Menu

If you have any Allergy, Please ask our service associate.
食物アレルギーをお持ちのお客様はサービスアソシエイトまでお知らせください。
All Prices are inclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.
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。

GRILL
54
FIFTY FOURTH

WHERE FOOD CONNECTS, JOURNEYS MEET, AND HEARTS ARE FULFILLED.

BE HERE. BE YOU.

A Vibrant Social Grill

Just beyond Sanjo Ohashi Bridge, the final stop of the 53 Stations of the Tokaido, GRILL 54TH is the 54th stop—a place where every journey finds a new beginning.

Overlooking a tranquil bamboo grove, our lively open kitchen brings together the energy of the chefs, the aroma of the Josper grill, and the warmth of the flames.

Enjoy creative Italian dishes inspired by Kyoto's seasons, alongside dynamic grilled steaks and signature burgers. Gather around the table, share great food, connect with others, and enjoy the moment your way.

Come together. Share the moment. Enjoy the journey.

食でつながり、旅が交わり、心が満たされる場所。

東海道五十三次の終着点・三条大橋。

その先にある54番目の場所は、旅の終わりではなく、新しい時間が始まる場所。

竹林を望む開放的な空間に広がるオープンキッチン。

ジョスパーグリルの炎とシェフの躍動感、京都の旬を取り入れた創作料理、ダイナミックなグリルステーキやハンバーガーを楽しめます。

食を囲めば、旅人も地元の人とも自然につながり、新たな出会いや会話が生まれる。

GRILL 54THは、京都の食と人が交わり、一皿ごとに笑顔が広がる、活気あふれるソーシャルグリルです。

大切な人と、旅の仲間と、ここでしか味わえない楽しい食の時間を。