

Lunch menu

Buffet

Wellbeing Fruit Buffet

Strawberry Buffet
ストロベリービュッフェ
2025.3.1～5.31

Adult 大人	JPY 4,200
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



A la carte

Appetizer

Tomato and Red Onion with Vinaigrette トマトと赤玉葱のヴィネグレット	JPY1,500
Caesar Salad シーザーサラダ	JPY2,000
Grilled Porkloinham and Lettuce グリルロースハムとサラダ菜	JPY1,900
Burrata and Seasonal Fruits ブッラータと季節果実	JPY2,200
Crispy Broccoli with Tuna and Anchovy Mayo ブロッコリー ツナとアンチョビマヨネーズのディップ	JPY1,800
Beet Roots Marinated Smoked Salmon 赤蕪マリネ スモークサーモン	JPY2,400
Spicy Glass Noodle Seafood Salad タイ風 春雨とシーフードのサラダ	JPY2,200
Australian Roasted Beef Cold Cuts 50g オーストラリア産牛ローストビーフ コールドカット50g	JPY2,400
Crispy Green Salad クリスピーグリーンサラダ	JPY1,800

Soup

Oven Baked Onion Gratin Soup, Gruyere Cheese グリュイエールチーズのオニオングラタンスープ	JPY 1,400
Beef Soup with Mushrooms 茸のビーフスープ	JPY 1,200
Soy Milk Pumpkin Soup カボチャの豆乳スープ	JPY 1,000



A la carte

Specialty

Grill 54th Beef Burger	JPY3,600
Grill 54th ビーフバーガー	
Wagyu “SUKIYAKI DON” Teishoku	JPY5,200
和牛すき焼き丼 定食	
Pasta of The Day	JPY2,800
本日のパスタ	
Thai Stir Fried Minced Chicken with Basil and Rice	JPY2,500
ガパオライス (鶏肉のバジル炒めかけご飯)	

Grilled Seafood

Grilled Candied Salmon 100g	JPY2,400
キャンディーサーモン 100g	
Grilled 2Red Prawns	JPY2,300
有頭赤海老のグリル 2本	
Semi Dried Fish of The Day	JPY3,500
本日の干物	
Saikyo Miso Marinated Fish 100g	JPY3,500
本日の魚西京焼き 100g	



A la carte

Grilled Meat Dishes

Grilled Japanese Beef Steak Hache 120g 国産牛腿肉のステーキアッシュェ 120g	JPY3,400
Australian Beef Sirloin 120g / 200g オーストラリア産 牛サーロイン 120g / 200g	JPY3,800 / JPY5,700
Australian Beef Skirt 120g / 200g オーストラリア産バベット 120g / 200g	JPY3,000 / JPY4,500
Chicken Bone-in Leg 200g 国産鶏骨付き腿肉 200g	JPY2,800
Chicken Breast 120g 国産鶏胸肉 120g	JPY2,300
Smoked Pork Shoulder 120g 燻製豚肉の肩ロース 120g	JPY2,800
Australian Lamb Shoulder 120g オーストラリア産ラム肉の肩ロース 120g	JPY3,000
Frankfurter Sausage 2pieces フランクフルトソーセージ 2本	JPY1,800
Grilled Spicy Chicken 120g タイ風 スパイスシーグリルチキン 120g	JPY2,500
Prime Wagyu Beef Tenderloin 120g / 200g 特選和牛フィレ肉 120g / 200g	JPY7,000 / JPY10,000
Assorted Meat Plate ミートプレート(盛り合わせ)	JPY6,000



A la carte

Starch

Mashed Potato	JPY 1,000
マッシュドポテト	
French Fried Potato	JPY 1,000
フレンチフライ	
Grilled Rice Ball 1P	JPY 500
焼きおにぎり 1個	
Steamed Rice	JPY 500
ライス	

<Side Dishes / サイドディッシュ>

Pickles	JPY 900
ピクルス	
Deep Fried Spicy Fish Cake	JPY 1,500
タイ風さつま揚げ	
Grilled Vegetables	JPY1,800
グリルベジタブル	
Cauliflower Steak Bagna Cauda	JPY1,900
カリフラワーステーキ バーニャカウダー	
Curry Sauce of The Day	JPY 1,000
本日のカレーソース	



A la carte

Dessert Menu

Chocolate and Smooth Bean Paste Jelly 水羊羹ショコラ	JPY 1,200
SUMI Ice Cream 極黒アイスクリーム	JPY 1,200
Burnt Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	JPY 1,500
Sherbet シャーベット	JPY 1,000
Strawberry Pistachio Cake ストロベリーピスタチオケーキ	JPY 1,500



Dinner menu

Course Cuisine

Chef's Dinner

JPY 8,000

Amuse	アミューズ
Appetizer	前菜
Beef Soup with Mushrooms	茸のビーフスープ
Grilled Candied Salmon	キャンディーサーモンのグリル
Grilled Japanese Beef Steak Hache	国産牛腿肉のステーキアッシェ
or	または
Wagyu Beef Tenderloin (+ JPY 4,000)	和牛フィレ肉のグリル(+ JPY 4,000)
Basque Cheesecake	バスクチーズケーキ
Coffee or Tea	コーヒーまたは紅茶

