

METROPOLITAN GRILL

METROPOLITAN GRILL deliver the finest Japanese product through seasonality.

We work with supplier to ensure our ingredients are locally sourced and sustainable were possible.

We utilized Sakura wood in all way possible from plating to our home made Sakura wood firebox and using our unique grill which is entirely powered by Sakura wood, and We burn a variety of Sakura woods daily to create embers which are then used to cook in a way that enhances the natural characteristics of the ingredients.

アラカルト

前菜

メトロポリタンシーザーサラダ タイムクリスプ、ベーコン、パルメザン、ポーチドエッグ	¥1,900
静岡スウィートトマトのカプレーゼ 北海道フレッシュモッツアレラ、パルサミコ、ベイビーワイルドロケット	¥1,900
オニオンスープ ジャパニーズウィスキー、バケット、グリュイエールチーズ	¥1,900
フォームドヴィシソワーズ コールドトマトコンソメ、クリスピーパンチェッタ	¥1,900
鱸のセビーチェトスターダ マンゴードレッシング、アボカド	¥2,100
自家製スモークプロシュート マンゴーヨーグルトソルベ、ハーブサラダ	¥2,100
低温調理グリルのアワビ 黒豆、ニンニクの芽、筍	¥2,300
チャーオクトパス チョリソートマトマーマレード、サルサヴェルデ、焦しブラッドオレンジ	¥2,300

本日のオイスター

フレッシュオイスター	¥900
クリスピーフライドオイスター 柚子胡椒アイオリ	¥950
フレッシュオイスター カラマンシーポン酢、スモーク北海道いくら	¥1,200
オイスタートリオ フレッシュオイスター、クリスピーフライドオイスター、カラマンシーポン酢	¥3,100

グリル

シグネチャーバーガー キャラメライズオニオン、チェダー、ベーコン、ハニーマスタードオーロラソース	¥3,900
鱸のグリル ほうれん草ケールブイオン、フレゴラサルデ、ズッキーニ	¥4,100
ハーフ清流チキンのグリル ローズマリーソース、京都胡椒のトーチ	¥4,300
BBQポークリブ シグネチャーコールスロー	¥4,900
熟成ポークチョップ300g イチジク、ベーコンマーマレード、ケール、マスタードシード	¥5,100
オーストラリアラムチョップのグリル ポレンタソレルとミントペースト、ブライズチコリ、ラムソース	¥5,900
グラティナートロティサリーロブスター クルスタシアンエマルジョン	¥8,900

ヒマラヤ岩塩庫より

ニューヨークカット 300g	¥7,100
オーストラリア産アングスビーフテンダーロイン 250g	¥7,800
A3和牛サーロイン 200g	¥9,100
US ボーン リブアイ 500g-600g	¥13,000

ソースを1種類お選びください

赤ワインソース エシャロットソテー、赤ワイン
マッシュルームソース ソテーオニオン、ホホワイトマッシュルーム、ブランデーフレイムド
グリーンペッパーコーンソース ソテーエシャロット、グリーンペッパーコーン、フレンチコニャックフレイムド
ボーンマローソース ソテーエシャロット、ガーリック、パセリ
ポン酢ソース ソイビネガー

ウッドファイヤーボックスにのせて

シャトーブリアン 400g ビーフテンダーロイン、キャラメライズベコロス、スモークコーンピューレ、ヤングコーン、男爵芋のテリーヌ	¥13,000
--	---------

サイド デイッシュ 1品 ¥1,300

ミックスマッシュルーム ⑤
アスパラガス ⑤ グリルレモン、オレガノ
マカロニ & チーズ
ガーリックマッシュポテト ⑤ (トリュフ+¥1,000)
ハンドカットポテト ⑤
クリームほうれん草
ロースト宮崎コーン

デザート

クリームソルベ ブリュレ、ベリーコンポート	¥1,300
マンゴームース 国産フレッシュマンゴーとココナッツのソルベ	¥1,300
ピーチメルバ ビターアーモンドのクリームとジャスミンティーのアイス	¥1,400

⑤ : ベジタリアン

表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。

METROPOLITAN GRILL

METROPOLITAN GRILL deliver the finest Japanese product through seasonality.

We work with supplier to ensure our ingredients are locally sourced and sustainable were possible.

We utilized Sakura wood in all way possible from plating to our home made Sakura wood firebox and using our unique grill

which is entirely powered by Sakura wood, and We burn a variety of Sakura woods daily to create embers

which are then used to cook in a way that enhances the natural characteristics of the ingredients.

A la carte

Appetizer

Metropolitan Caesar Salad, thyme crisp, bacon, Parmesan, poached free range egg	¥1,900
Shizuoka Sweet Tomato Caprese, Hokkaido fresh mozzarella, balsamic, baby wild arugula	¥1,900
Onion Soup, Japanese whisky flamed, grilled baguette, Gruyere cheese gratin	¥1,900
Foamed Vichyssoise, cold tomato consommé crispy Pancetta	¥1,900
Sea Bass Ceviche Tostadas, mango dressing, avocado	¥2,100
Smoked Homemade Prosciutto, mango yogurt sorbet, herb salad	¥2,100
Slow Cooked Abalone, fermented salted black beans, garlic shoot, bamboo shoots	¥2,300
Charred Octopus, chorizo tomato marmalade, salsa verde, charred blood orange	¥2,300

Today’s Oysters

Natural on ice	¥900
Crispy fried, yuzu kosho aioli	¥950
Kalamansi ponzu, smoked Hokkaido salmon roe	¥1,200
Oyster trio natural on ice, crispy fried, kalamansi ponzu	¥3,100

Essence of the Grill

Signature Burger, caramelized onion, cheddar, homemade bacon, honey mustard aurora sauce	¥3,900
Grilled Sea Bass, spinach kale broth, fregola sarde, zucchini flower	¥4,100
Grilled Marinated Half Seiryu Chicken, rosemary sauce, torched Kyoto pepper	¥4,300
Grilled BBQ Pork Ribs, signature coleslaw	¥4,900
Aged Pork Chop 300g, charred fig, bacon marmalade arugula, pickled mustard seeds	¥5,100
Grilled Australian Lamb Chop 3bone, polenta, sorrel and mint paste, braised chicory, lamb sauce	¥5,900
Gratinated Rotisserie Lobster, crustacean emulsion	¥8,900

From our Himalaya salt chamber

New York cut 300g	¥7,100
Australian Angus Beef Tenderloin 250g	¥7,800
Regional A3 Wagyu Sirloin 200g	¥9,100
US Bone in Ribeye 500g-600g	¥13,000

Choose one sauce to go with your meat

Red Wine, sautéed shallots, red wine deglaze and reduction
Mushroom, sautéed onion, white mushroom, brandy flamed
Green Peppercorn, sautéed shallots, green peppercorn, French Cognac flamed
Bone Marrow, sautéed shallot, garlic, parsley
Ponzu-Citrus, soy vinegar

Wood Fired Box

Chateaubriand 400g, beef tenderloin in hay, salted caramelized small onion, smoked corn puree, Chiba young corn, danshaku potato terrine	¥13,000
--	---------

Side Dishes at each ¥1,300

Mixed Japanese Mushrooms
Asparagus
Mac & Cheese
Garlic Mashed Potato (add truffle +1,000)
Thick Hand Cut Potatoes
Creamed Spinach
Embers Roasted Miyazaki Corn

Dessert

Crème Sorbet brûlée, berries compote	¥1,300
Mango-Shaped Cake domestic fresh mango with coconut sorbet	¥1,300
Peach Melba bitter almond crème with Jasmine tea ice crème	¥1,400

: Vegetarian

Price inclusive of taxes and 13% service charge.