

METROPOLITAN Brunch

Brunch is about a meal served between breakfast and lunch. First served in England in late 19th century to cure the hangover, now is about exploring morning and afternoon flavors coming from the old continent, all combined through our chef's use of modern techniques involving marinating, smoking and slow cooking.

ブランチカウンター + シグネチャーディッシュ + デザート ¥5,200
ブランチカウンター + シグネチャーディッシュ + メイン + デザート ¥6,900
フリーフロー 90分 + ¥2,900
シャンパン含むフリーフロー + ¥5,000

フリーフロー:
スパークリングワイン、ビール、赤ワイン、白ワイン、シグネチャーブラッディメアリー、ソフトドリンク

ブランチカウンター

グリーンリーフアソートメント トッピング、コンディメント、コールドカット、マリネシーフード、穀物、チーズとドレッシング
焼きたてベーカリーバスケット スライスブレッド、ペストリー、ジャム、蜂蜜、バター、マーガリン

シグネチャーディッシュ

自家製ソーセージ コンフィ ポテト、グリルトマト、マッシュルームソテー、お好みの卵料理
エッグベネディクト クレソン、カナディアンベーコン、スモークサーモン
炭焼きステーキ アンガスグラスビーフ120g、マッシュルーム、ブルスケッタ、目玉焼き、ステーキソース
ブルターニュ風蕎麦粉のクレープ 卵、ハム、グリュイエールチーズ、ほうれん草
スイートコーンフリッター ファイヤーローストトマト シャクシュカ エッグココット、マッシュアボカド
🍷 オプション：卵抜きのスィートコーンフリッター
ロブスターお好み焼き ポーチドエッグ、焼き味噌マヨネーズ、クリスピーキャベツ、イクラ
北海道バターのブリオッシュ フレンチトースト スパイスラムプラム、トーストアーモンド添え
クラシックブリュレパンケーキ ミックスベリー、バニラカスタード、シブースト

メイン

本日のピットロースト コンディメント
ロティセリーハーフチキン ローストアスパラガス、スムージーセレリアック、レモンソース
真鯛のチャコールグリル ジャパニーズビネガー、フェンネルオレンジ
メトロポリタンバーガー 和牛入りビーフパティ、玉ねぎ、スモーク ベーコン、グリュイエールチーズ、ブラックガーリック、シラチャーマヨネーズ
シュレッドポーク タコス ハンドクラフト グリル コーントルティーヤ、コリアンダー
🍷 パンプキンニョッキ セージベジタリアングレース、コンフィトマト、パルメザンシェイブ

デザート

厳選した本日の季節のフィンガーペストリー エグゼクティブペストリーシェフ播田修より

🍷 : ベジタリアン

METROPOLITAN Brunch

Brunch is about a meal served between breakfast and lunch. First served in England in late 19th century to cure the hangover, now is about exploring morning and afternoon flavors coming from the old continent, all combined through our chef's use of modern techniques involving marinating, smoking and slow cooking.

BRUNCH COUNTER + SIGNATURE DISH + DESSERT ¥5,200
BRUNCH COUNTER + SIGNATURE DISH + MAIN + DESSERT ¥6,900
FREE FLOW 90 MIN. + ¥2,900
FREE FLOW INCLUDING CHAMPAGNE + ¥5,000

Free flow includes:
Sparkling wine, beer, white wine, red wine, signature bloody Mary and softdrinks

Brunch Counter

Assortment of Green Leaf, toppings, condiments, cold cuts, marinated seafood, grains, cheese and toppings with dressing of your choices
Freshly Baked Baker Basket, with breakfast sliced bread, pastries, jams, honey, butter and margarine

Signature Dish

Homemade Sausage, confit potato, grilled tomato, sautéed mushroom, your choice of eggs
Egg Benedict, watercress, Canadian bacon or smoked salmon
Char Seared Steak, Angus grass fed 120g, wild mushroom, bruschetta, fried eggs, steak sauce
Brittany Buckwheat Crêpe, egg, ham, gruyere, spinach
Sweet Corn Fritter, fire roasted tomato shakshuka egg cocotte, mashed avocados
Option of Corn Fritter with No Eggs **V**
Lobster Okonomiyaki with poached eggs, burned miso mayonnaise, crispy cabbage, salmon eggs
Hokkaido Butter Brioche French Toast spiced rum plum toasted almond
Classic Brulée Pancake, mixed berries, vanilla custard, chîboust

Main

Today's Pit Roast, condiments
Rotisserie Half Chicken, roasted asparagus, smoothie celeriac, preserved lemon sauce
Charcoal Seabream, Japanese sauce vierge, fennel orange
METROPOLITAN Burger, beef and wagyu, onion, smoked bacon, gruyere cheese, black garlic, sriracha mayonnaise
Shredded Pork Taco, handcraft grilled corn tortilla, coriander
Pumpkin Gnocchi's **V** sage vegetarian glaze, confit tomato, parmesan shave

Dessert

Handpicked Seasonal Finger Pastry of the day, from our Executive pastry chef Osamu Harita

V : Vegetarian