

# METROPOLITAN GRILL Lunch

Our chefs are using modern techniques, cooking seasonal ingredients which has been locally sourced and for some, sustainably, all cooked on our unique Sakura wood charcoal grill.

## サラダカウンターバー

¥1,500

グリーンリーフ ⑤ ロメインレタス、ロケット、ケール、チコリ  
トッピングオプション ⑤ きゅうり、人参、トマト、アボカド、ミックスビーンズ、コーン  
コールドカット パリジャンハム、モルタデッラ、ツナフレーク、うずらの卵、マリネシーフード  
スーパーフード ⑤ アソートグレイン、豆腐、ブルグル、ファロ、ひよこ豆  
ドレッシング フレンチ、イタリアン、和風、本日のドレッシング  
焼きたてベーカリーバスケット ヘーゼルナッツホイップバター

## コンボ・グリル

セット ¥2,900

サラダバー含む

ロティセリーーフチキン 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  
ステーキフリット オーストラリアビーフサーロイン、醤油麹アイオリ  
本格パスタ 本日のスペシャル  
真鯛のチャコールグリル ジャパニーズビネガー、フェネルオレンジ  
BBQ ポークスペアリブ コールスロー  
アジア風煮込み ビーフショートリブ  
ごぼうのウッドロースト ⑤ ピューレ&クリスピー、グリーンリーフソース  
パンブキンニョッキ ⑤ セージベジタリアングレース、コンフィットマト、パルメザンシェイブ

## コンボ・ライト サンドイッチ with フライドポテト

セット ¥2,600

サラダバー含む

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  
ステーキサンドイッチ オニオンマーマレード  
シュレットディドポークタコス ハンドクラフト グリル コーントルトティーヤ、コリアンダー

## デザート

セットに追加 +¥900

クリームソルベ ブリュレ、ベリーコンポート  
北海道クリーム チーズタルト BBQパイナップル、スフレライム  
タルトタタン キャラメリゼアップル、キャラメルソース、バニラアイスクリーム

## お飲み物

セットに追加 +¥500

コーヒー、アイスコーヒー、紅茶、アイスティー、  
オレンジジュース、グレープフルーツジュース、コカ コーラ、コカ コーラ ゼロ、ジンジャー エール

⑤ : ベジタリアン

# METROPOLITAN GRILL Lunch

Our chefs are using modern techniques, cooking seasonal ingredients which has been locally sourced and for some, sustainably, all cooked on our unique Sakura wood charcoal grill.

---

## **CHOOSE YOUR LUNCH SET**

---

### ***Salad Counter Bar***

set ¥1,500

**Green Leaves** 🍃 Romaine lettuce, Rocket, Kale, Radicchio

**Topping Option** 🍃 Cucumber, Carrot, Tomato, Avocado, Mix beans, Corn

**Cold Cuts**, Parisian Ham, Mortadella, Tuna flakes, Quail egg, Marinated Seafood

**Super Food** 🍃 Assorted Grain, Tofu, Bulgur Wheat, Faro, Chick Pea

**Dressing**, French, Italian, Japanese, Dressing of the day

**Freshly Baked Baker Basket** With hazelnut whipped butter

### ***Grill Special***

set ¥2,900

Including Salad Counter

**Rotisserie Half-Chicken**, roasted asparagus, smoothie celeriac, preserved lemon sauce

**Charred Steak Frites**, Australian grass fed beef sirloin, soy koji aioli

**Artisan Pasta**, today's special

**Charcoal Seabream**, Japanese sauce vierge, fennel orange

**BBQ Pork Spare Ribs** glazed, coleslaw

**Asian Braised** beef short ribs

**Wood Roast Burdock** 🍃 purée and crisp, turnip fondant, green leaf sauce

**Pumpkin Gnocchi's** 🍃 sage vegetarian glaze, confit tomato, parmesan shave

### ***Sandwiches served With Fries***

set ¥2,600

Including Salad Counter

**METROPOLITAN Burger**, beef and Wagyu, onion, smoked bacon, gruyere cheese, black garlic, sriracha mayonnaise

**Steak Sandwich**, onion marmalade

**Shredded Pork Taco**, handcraft grilled corn tortilla, coriander

### ***Dessert***

add ¥900 to your set

**Crème Sorbet**, and brûlée, berries compote

**Hokkaido Cream Cheese Tarte**, BBQ grilled pineapple, soufflé lime

**Tarte Tatin**, caramelized apple, caramel sauce, vanilla ice crème

### ***Drink***

add ¥500 to your set

Coffee(Hot/Ice), Tea(Hot/Ice), Orange Juice, Grapefruit Juice, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Ginger Ale

🍃 : Vegetarian