

METROPOLITAN GRILL

Using our unique Sakura charcoal 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,
using modern fire and grill cooking techniques involving marinating, smoking, flaming and charcoal embers broiling.

ディナーコースメニュー

チャード	フレード
¥10,000	¥13,000
ホームメイドブレッド ヘーゼルナッツバター チャーオクトパス パフグレイン、チョリソームース、ハーブ オニオンスープ ジャパニーズウイスキー、グリュイエールチーズ 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 又は アングスビーフテンダーロイン「Cafe de Tokyo」バター、 芽キャベツ、リーク、トリュフマッシュポテト クリームソルベ クレームブリュレ、ベリーコンポート コーヒーまたは紅茶、本日のプティフル	ホームメイドブレッド ヘーゼルナッツバター 柿のグリル ピーカンナッツ、ハモンセラーノ、北海道モツツアレラ マイタケコンソメ 白きくらげ、栗 メカジキのグリル ホームメイドバターミルク、レモンバーリートマト 和牛A3サーロインのグリル 芽キャベツ、リーク、トリュフマッシュポテト 又は ロティセリーロブスター グリルレモン、タイムエマルジョン、 アスパラガス、ブラックガーリックアイオリ 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 コーヒーまたは紅茶、本日のプティフル

アラカルト

前菜

柿のグリル	ピーカンナッツ、ハモンセラーノ、北海道モツツアレラ	¥2,100
真鯛のカルパッチョ	イクラ	¥2,300
バーボンバレル ウッドの	鹿肉グリル 栗、豆腐ホイップ	¥2,100
和牛タルタル	クリスピービーフ、卵黄パウダー	¥2,300
チャーオクトパス	パフグレイン、チョリソームース、ハーブ	¥2,100
チャコールビートルート	🍷 グリルオレンジ、ビーツスポンジ、ゴートチーズ クランブル	¥1,900
オニオンスープ	ジャパニーズウイスキー、グリュイエールチーズ	¥1,900
マイタケコンソメ	🍷 白きくらげ、栗	¥1,900

グリル

清流チキンのグリル	セリアックピュレ、ジュ	¥2,800
ラムチョップのグリル	焼きナス、ハーブ、蕎麦粉とパンチェッタ	¥3,900
低温調理BBQポークスペアリブ	シグネチャーコールスロー	¥2,900
真鯛のチャーコールグリル	ジャパニーズビネガー、フェンネルオレンジ	¥2,900
ロティセリーロブスター	グリルレモンタイムエマルジョン	¥8,000
メカジキのグリル	自家製バターミルク、レモンバーリートマト	¥2,800

ヒマラヤ岩塩熟成庫より

40日熟成ポークチョップ300g	グリルプラム	¥5,000
40日熟成	アメリカプライム250g ビーフリブアイ	¥7,500
A3和牛200g	サーロイン	¥8,500
アングスビーフテンダーロイン200g/250g	「Cafe de Tokyo」バター	¥4,900/¥6,200

ソースを1種類お選びください

赤ワインソース
マッシュルームソース
グリーンペッパーコーンソース
ボーンマローソース
ポン酢ソース

サイド デイッシュ ¥1,100

牛蒡のウッドロースト🍷 ピュレとクリスプ
ミックスマッシュルーム🍷
アスパラガス 🍷 黒ニンニク
芽キャベツ ベーコン
カブのフォンダン グリーンリーフピュレ、チョリソーオイル
ウッドファイヤーリーク🍷 ロメスコソース
ガーリックマッシュポテト 🍷 (トリュフ+¥1,000)
ハンドカットポテト 🍷 チャイブサワークリーム
ホームメイドブレッド 🍷 ヘーゼルナッツバター

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
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	¥1,600
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	¥1,500

🍷 : 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

Using our unique Sakura charcoal 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,
using modern fire and grill cooking techniques involving marinating, smoking, flaming and charcoal embers broiling.

Dinner Course Menu

Charred

¥10,000

Homemade Bread, hazelnut butter
Charred Octopus, puff grain, chorizo mousse, herbs
Onion Soup, Japanese whisky flamed, gruyere cheese

Charcoal Seared Seabream, Japanese sauce vierge, fennel orange
or
Angus Beef Tenderloin, “café de Tokyo” butter, Brussel sprout,
flamed leek, truffle mash

Crème Sorbet and brûlée, berries compote
Coffee or Tea with **Artisan daily petit four**

Flamed

¥13,000

Homemade Bread, hazelnut butter
Persimmon, roast pecan, jamón serrano, Hokkaido milk mozzarella
Maitake consommé, snow mushroom, chestnut
Swordfish, homemade buttermilk, lemon barley tomato

Grilled A3 Wagyu Sirloin, Brussel sprout, flamed leek, truffle mash
or
Rotisserie Lobster, grill lemon thyme emulsion, asparagus, black garlic aioli

Tarte Tatin, caramelized apple, caramel sauce, vanilla ice crème
Coffee or Tea with **Artisan daily petit four**

A la carte

Appetizer

Persimmon , roast pecan, jamón serrano, Hokkaido milk mozzarella	¥2,100
Tai Carpaccio with ikura	¥2,300
Bourbon Barrel Wood Grilled Venison , charred chestnut, tofu whip	¥2,100
Wagyu to-Sami Tartare , pit seared, crispy beef, grated yolk	¥2,300
Charred Octopus , puff grain, chorizo mousse, herbs	¥2,100
Charcoal Beetroot  flamed orange, beetroot sponge, goat cheese crumble	¥1,900
Onion Soup , Japanese whisky flamed, gruyere cheese	¥1,900
Maitake  consommé, snow mushroom, chestnut	¥1,900

Essence of the grill

Grilled Half Seiru Chicken on the bone, celeriac puree, jus	¥2,800
Grilled Lamb Chop , charred aubergine, herbal buckwheat with pancetta	¥3,900
Slow Cook and Grill BBQ Pork Spareribs , signature coleslaw	¥2,900
Charcoal Seabream , Japanese sauce vierge, fennel orange	¥2,900
Rotisserie Lobster , grill lemon thyme emulsion	¥8,000
Swordfish , homemade buttermilk, lemon barley tomato	¥2,800

Aged in our Himalaya salt cold chamber

40 Days Aged Pork Chop 300g , charred plum	¥5,000
40 Days Sake Aged US Prime 250g beef rib eye	¥7,500
Regional A3 Wagyu 200g sirloin	¥8,500
Angus Beef Tenderloin 200g/250g “café de Tokyo” butter	¥4,900/¥6,200

Sauces choose one to go with your meat

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

Side all at ¥1,100

Wood Roast Burdock  purée and crisp
Autumnal Japanese Mixed Mushroom 
Asparagus  fermented garlic
Brussel Sprout, bacon
Turnip Fondant, green leaf purée chorizo oil
Wood Fired Leek  romesco sauce
Garlic Mashed Potato  (add truffle +1,000)
Thick Hand Cut Potato , whipped chives sour cream
Homemade Bread , Hazelnut butter

Dessert

Crème Sorbet and brûlée, berries compote	¥1,300
Hokkaido Cream Cheese Tarte , BBQ grilled pineapple, soufflé lime	¥1,600
Tarte Tatin , caramelized apple, caramel sauce, vanilla ice crème	¥1,500

 : Vegetarian

Price inclusive of taxes and 13% service charge.