

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
静岡スイ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	ジャパニーズウイスキー、バケット、グリュイエールチーズ	¥1,900
アースマッシュルーム	サイフォンマッシュルームムース、セレスシャリーグレイズしめじ、イカ墨クランブル	¥1,900
スモークオーシャントラウトのリエット	アーモンド、ラディッシュ、サワードウ	¥2,300
鹿児島県産黒豚スフィア	キャラメライズナッツ、信濃りんごスイートチャツネ	¥2,300
鹿肉のタルタル	醤油とジンジャージェル、フリーレンジエッグ、柿のピクルス	¥2,600
トラバクラブケーキ	レモロードソース、マイクロハーブ	¥2,600

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
ハーフ清流チキンのローストマリネ	銀杏	¥4,100
真鯛のクリスピーグリル	サヴォイキャベツ、枝豆とワイルドアルグラペースト、クリーミームール貝ソース	¥4,100
BBQポークリブ	コールスロー	¥4,900
ハーブクラストラムチョップ	ロメスコ、グリルリーク	¥5,900
グリルライブロブスター	ガーリックハーブバター、クルスタシアンビスク、グリルレモン	¥9,300

ヒマラヤ岩塩庫より

熟成ポークチョップ300g	¥5,900
USプライムエイジングリブアイ250g	¥7,800
オーストラリア産アンガ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コートドブッフ 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、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

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、トリュフマッシュポテト、パルメザンクラストアスパラガス、ボーンマローボルドレーズ、アミガサタケ ¥15,000

グリルエッセンスミートプレート 1プレートで2名様シェアスタイル

スモークペッパーチキンレッグ、自家製チョリソーソーセージ、韓国風BBQショートリブ、ガーリックポークショルダー、BBQシュレディッドポーク、グリルコーン、京都チリ、グリルリーク、BBQコールスロー、バイクドビーンズ、ハラペーニョコーンブレッド、ガーリックスモークトマト、ガーリック醤油、フィナデニ、チミチュリ 1プレート ¥13,800

サイド デイッシュ 1品 ¥1,300

マッシュルームのソテー 
アスパラガス ブラックガーリック 
マカロニ & チーズ
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 
クリームほうれん草

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
イチジクのブラックペッパー & ハニーマリネ	カシスパルフェアイスクリーム	¥1,500
マスカット	アソートミニャルディーズ、タルトとアイスクリーム	¥1,500
洋ナシとトンカ豆のキャラメルコンフィ	アルテットとソルティキャラメルアイスクリーム	¥1,600

 : 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
Earth’s Mushroom, siphon mushroom mousse, xerez glazed shimeji, squid ink crumble	¥1,900
Smoked Ocean Trout Rillettes, almonds, radishes, sour dough	¥2,300
Kagoshima Black Pork Sphere, caramelized nuts, shinano apple sweet chutney	¥2,300
Venison Tartare, soy sauce and ginger gel, free range egg, pickled persimmon	¥2,600
Taraba Crab Cake, remoulade sauce, micro herbs	¥2,600

Essence of the Grill

Signature Burger, caramelized onion, cheddar, homemade bacon, honey mustard aurora sauce	¥3,900
Grilled Marinated Half Seiryu Chicken, ginko nuts	¥4,100
Grilled Seabream, charred savoy cabbage, edamame wild arugula paste, mussel cream	¥4,100
Grilled BBQ Pork Ribs, coleslaw	¥4,900
Herb crusted Lamb Chop, romesco, burned leek	¥5,900
Grilled live Lobster, garlic herb butter, crustacean bisque, burned lemon	¥9,300

From our Himalaya salt cold chamber

Aged Pork Chop 300g	¥5,900
US Prime Aging Ribeye 250g	¥7,800
Australian Angus Beef Tenderloin 250g	¥7,800
Regional A3 Wagyu Sirloin 200g	¥9,100
US Cote de boeuf 500g-600g on the bone	¥13,000

Choose One Sauce To Go With Your Meat

Red Wine, Mushroom, Green Peppercorn, Bone Marrow, Ponzu-Citrus

Wood Fired Box

Chateaubriand 400g, beef tenderloin in hay, truffle mashed potato, Parmesan crusted asparagus, black garlic, bone marrow bordelaise, morrel	¥15,000
---	---------

Grill Essence Meat Platter minimum 2 persons

Smoked pepper chicken leg, homemade chorizo sausage, BBQ short ribs Korean style, garlic pork shoulder, BBQ shredded pork, grilled corn, Kyoto chili, burned leek, BBQ slaw, baked beans, jalapeno corn bread, garlic, smoke tomatoes, garlic soy sauce, finadene, chimichurri	1 plate ¥13,800
--	-----------------

Side Dishes at each ¥1,300

- Japanese Forest Mushrooms 
- Grilled Asparagus black garlic 
- Mac & Cheese
- Garlic Mashed Potato  (add truffle +1,000)
- Thick Hand Cut Potato 
- Creamed Spinach

Dessert

Crème Sorbet brûlée, berries compote	¥1,300
Fig marinated in black pepper and honey, cassis parfait ice cream	¥1,500
Muscat, assorted mignardises, tart and ice cream	¥1,500
Pear caramel Tonka confit, Arlettes with salty caramel ice cream	¥1,600

 : Vegetarian

Price inclusive of taxes and 13% service charge.