

METROPOLITAN GRILL

チャード

¥10,500

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、チョリソーモース、ハーブ

オニオンスープ
ジャパニーズウイスキー、グリルバケット、
グリュイエールチーズ

鱈のグリル
新玉ねぎ、ドライトマト、そら豆、ベーコン
又は
アンガスビーフテンダーロイン
山野菜、シイタケデュクセル、ガーリックマッシュ

クリームソルベ
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

フレイムド

¥13,500

ホームメイドブレッド
ヘーゼルナッツバター

子牛のロース チャコールロースト
コールドシェイブ、ピクルスケツパーベリー、
長ネギ、レモンエマルジョン

グリーンピースとスモークポークのスープ
チチャロン、パルメザンチーズ

鱈のグリル
新玉ねぎ、ドライトマト、そら豆、ベーコン
国産牛テンダーロインのグリル
山野菜、シイタケデュクセル、ガーリックマッシュ
又は

ロティサリーロブスター
シーフードビスク、フェネル、サフランアイオリ

シトラスオレンジ
ホワイトチョコレートモース、デコポン、
オレンジゼリー、マンゴーオレンジソルベ

コーヒーまたは紅茶
本日のプティフル

METROPOLITAN GRILL

Early Dinner

¥8,500

前菜 + メイン + デザート

下記のカテゴリーからお好きな品を一品ずつお選びいただけます

前菜

ヘルシーガーデンサラダボウル ㊦ アボカド、ヨーグルト

静岡スウィートトマト ㊦ 北海道フレッシュモッツアレチーズ、バルサミコ、マイクロバジル

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

グリーンピースとスモークポークスープ チチャロン、パルメザンチーズ

メイン

オーストラリア産ビーフサーロイン 120g ポテトテリーヌ、ベアルネーズソース、

シイタケデュクセル、山野菜

真鯛のグリル 150g 新玉ねぎ、ドライトマト、そら豆、ベーコン

清流チキンのグリル アスパラガス、セルリアックムース、柚子胡椒

デザート

クリームソルベ ブリュレ、バニラアイスクリーム、ベリーコンポート

ホットチョコレートタルト スモークコーヒーアイスクリーム、ローストコーヒークランブル、トフィークリーム

シブースタルトフレーズ ルバーブストロベリー、赤スグリ、ストロベリーソルベ

シトラスオレンジ ホワイトチョコレートムース、デコポン、オレンジゼリー、マンゴーオレンジソルベ

㊦ : 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.

アラカルト

前菜

フレイムドホホワイトアスパラガス	フリーレンジエッグ、パルメザンチーズ、デュカトリュフ	¥2,100
子牛のロース	チャコールロースト コールドシェイプ、ピクルスケツパーベリー、長ネギ、レモンエマルジョン	¥2,100
エンバーハマグリ	酒とカラマンシーバターソース、サンファイア、キャビア	¥3,200
和牛タルタル	牛骨、黄卵パウダー、アップルクリスプ	¥2,600
チャーオクトパス	パフグレイン、チョリソートマトマーマレードハーブ、チミチュリソース	¥2,300
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
グリーンピースとスモークポークスー	プ チチャロン、パルメザンチーズ	¥1,900
ヘルシーガーデンサラダボウル	🍷 アボカド、ヨーグルト	¥1,600
静岡スウィートトマト	🍷 北海道フレッシュモツツアレラチーズ、バルサミコ、マイクロバジル	¥2,100

グリル

清流チキンのグリル	アスパラガス、セルリアックムース、柚子胡椒	¥3,900
グリルオーガニックラムチョップ 300g	ソフトポレンタ、えんどう豆とパンチェッタ、ミント	¥4,900
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	¥4,900
グリルレアツナ 150g	タブナード、筍、イベリコ豚のハモンセラーノ、バルサミコ	¥4,100
グリルライブロブスター	シーフード	¥8,400
鰯のグリル 150g	新玉ねぎ、ドライトマト、そら豆、ベーコン	¥4,000
熟成ポークチョップ 300g	スパイスマンゴーチャツネ、チチャロン	¥5,900

ヒマラヤ岩塩庫より

USビーフリブアイ 250g	¥7,800
USコートドブッフ 1kg	¥22,000
A3和牛サーロイン 200g	¥8,500
オーストラリア産アンガスビーフテンダーロイン 250g	¥7,100

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、山野菜、シイタケデュクセル、バターマッシュポテト、ブラックガーリック	¥13,000
---------------	---	---------

サイド ディッシュ

ミックスマッシュルーム	¥1,300
アスパラガス	¥1,300
カリフラワーのロースト トリュフエッセンス、パルメザンチーズ	¥1,300
ガーリックマッシュポテト (トリュフ+¥1,000)	¥1,300
ハンドカットポテト	¥1,300
コンソメバターほうれん草	¥1,300
ホームメイドブレッド ヘーゼルナッツバター	¥300

デザート

クリームソルベ	ブリュレ、バニラアイスクリーム、ベリーコンポート	¥1,300
ホットチョコレートタルト	スモークコーヒーアイスクリーム、ローストコーヒークランブル、トフィークリーム	¥1,600
シブーストタルトフレーズ	ルバーブストロベリー、赤スグリ、ストロベリーソルベ	¥1,500
シトラスオレンジ	ホホワイトチョコレートムース、デコポン、オレンジゼリー、マンゴーオレンジソルベ	¥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

Charred

¥10,500

Homemade Bread

Hazelnut butter

Charred Octopus

Puff grain, chorizo mousse, herbs

Onion Soup

Japanese whisky flamed,
grill baguette, gruyere cheese gratin

Spanish Mackerel

Ember roasted season-fresh onion, dried tomato,
charred broad beans, bacon

or

Angus Beef Tenderloin

Mountain vegetables, shiitake duxelle, garlic mash

Crème sorbet

Brûlée, berries compote

Coffee or Tea

Artisan daily petit four

Flamed

¥13,500

Homemade Bread

Hazelnut butter

Charcoal Loin of Veal

Cold shaved, pickled caper berries,
burnt spring onion and lemon emulsion

Green Pea and Smoked Ham Hock Soup

With chicharron and parmesan foam

Spanish Mackerel

Ember roasted season-fresh onion,
dried tomato, charred broad beans, bacon

Domestic Beef Tenderloin

Mountain vegetables,
shiitake duxelle, garlic mash

or

Rotisserie Lobster

Crustacean bisque, roasted fennel, saffron aioli

Citrus Orange

White chocolate mousse,
orange dekopon jelly, mango orange sorbet

Coffee or Tea

Artisan daily petit four

METROPOLITAN GRILL

Early Dinner

¥8,500

Starter + Main + Dessert

Please Choose One From Each Category

Starter

A bowl of locally Sourced Salad Leaves ⑤ avocado and yoghurt

Shizuoka Sweet Tomato ⑤ Hokkaido fresh mozzarella, balsamic reduction, micro basil

Onion Soup Japanese whisky flamed, grilled baguette, gruyere cheese gratin

Green Pea and Smoked Ham Hock Soup chicharron and parmesan foam

Main

Char-Grilled Australian Beef Sirloin 120g potato terrine, bearnaise, shiitake duxelle, mountain vegetables

Sea Bream ember roasted onion, semi dried tomato, charred broad beans, bacon

Seiru Chicken asparagus, celeriac mousse, rosemary sauce

Dessert

Crème Sorbet Brûlée vanilla ice cream with berries compote

Hot Chocolate Tart smoked coffee ice cream, roasted coffee crumble and sticky toffee cream

Chiboust Tart Fraise rhubarb strawberry, red currant with strawberry sorbet

Citrus Orange Mousse white chocolate mousse, dekopon and orange jelly, mango orange sorbet

⑤ : Vegetarian

Price inclusive of taxes and 13% service charge.

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.

A la carte

Appetizer

Flamed White Asparagus	free range egg, parmesan, dukkah truffle	¥2,100
Charcoal Loin of Veal	cold shaved, pickled caper berries, burnt spring onion and lemon emulsion	¥2,100
Embers Hamaguri Clams	sake and calamansi butter sauce, samphire, caviar	¥3,200
Wagyu To-Sami Tartare	pit seared, smoked bone marrow, cured egg yolk, pomme crisp	¥2,600
Charred Octopus	puff grain, chorizo tomato marmalade, herbs, chimichuri	¥2,300
Onion Soup	Japanese whisky flamed, grilled baguette, gruyere cheese gratin	¥1,900
Green Pea and Smoked Ham Hock Soup	with chicharron and parmesan foam	¥1,900
A bowl of locally Sourced Salad Leaves	 avocado and yoghurt	¥1,600
Shizuoka Sweet Tomato	 , Hokkaido fresh mozzarella, balsamic reduction, micro basil	¥2,100

Essence of the grill

Grilled Half Seiru Chicken	flamed mountain asparagus, celeriac mousse, yuzu kosho	¥3,900
Grilled Organic Lamb Chop 300g	soft polenta, flamed peas and pancetta, mint jus	¥4,900
Slow Cooked and Grilled BBQ Pork Spareribs	signature coleslaw	¥4,900
Grilled Rare Tuna 150g	tapenade, bamboo shoot, jamon iberico, balsamic reduction	¥4,100
Live Lobster	crustacean emulsion	¥8,400
Spanish Mackerel 150g	ember roasted season-fresh onion, dried tomato, charred beans, bacon	¥4,000
Aged Pork Chop 300g	spiced mango chutney, chicharron	¥5,900

From our Himalaya salt chamber

US Beef Ribeye 250g	¥7,800
US Cote de Boeuf 1kg	¥22,000
Regional A3 Wagyu sirloin 200g	¥8,500
Australian Angus Beef Tenderloin 250g	¥7,100

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, mountain vegetables, shiitake duxelle, butter mash, black garlic	¥13,000
---------------------------	--	---------

Side Dish

Japanese Mixed Mushroom		¥1,300
Asparagus		¥1,300
Roasted Cauliflower	truffle essence, grated parmesan	¥1,300
Garlic Mashed Potato	 (add truffle +1,000)	¥1,300
Thick Hand Cut Potato		¥1,300
Consommé Buttered spinach		¥1,300
Homemade Bread	 , Hazelnut butter	¥300

Dessert

Crème Sorbet Brûlée	vanilla ice cream with berries compote	¥1,300
Hot Chocolate Tart	smoked coffee ice cream, roasted coffee crumble and sticky toffee cream	¥1,600
Chiboust Tart Fraise	rhubarb strawberry, red currant, strawberry sorbet	¥1,500
Citrus Orange Mousee	white chocolate mousse, dekopon, orange jelly, mango orange sorbet	¥1,500

 : Vegetarian

Price inclusive of taxes and 13% service charge.