

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

¥2,500

ストロベリー ⑤ シーズナルなフレッシュストロベリー
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 ¥3,900
サラダバー含む

チキンブレスト ローストアスパラガス、スムージーセルリアック、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
やまゆりポークショルダーのグリル 筍、チミチュリソース
アジア風煮込み ビーフショートリブ
パンプキンニョッキ 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 ¥3,600
サラダバー含む

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
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、グリユイエールチーズ、ブラックガーリック、シラチャーマヨネーズ

デザート

追加 +¥900

クリームソルベ ブリュレ、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
柚子ムース 味噌キャラメルアイスクリーム、ココナッツクッキー
ストロベリー アソートストロベリーミニシャルディーズ タルトとアイスクリーム

お飲み物

追加 +¥500

コーヒー、アイスコーヒー、紅茶、アイ스티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 ¥2,500

Strawberry **V** all you can eat seasonal strawberry

Green Leaves **V** romaine lettuce, rocket, kale, radicchio

Topping Option **V** cucumber, carrot, tomato, avocado, mix beans, corn

Cold Cuts, parisian ham, mortadella, tuna flakes, quail egg, marinated seafood

Super Food **V** 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 ¥3,900

Including Salad Counter

Chicken Breast, 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

Grilled Yamayuri Pork Shoulder, broiled bamboo shoot, chimichurri sauce

Asian Braised beef short ribs

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

Sandwiches Served With Fries

set ¥3,600

Including Salad Counter

Steak Sandwich, onion marmalade

Shredded Pork Taco, handcraft grilled corn tortilla, coriander

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

Dessert

Additional ¥900

Crème Sorbet, and brûlée, berries compote

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

Yuzu Mousse, grilled miso caramel ice cream and coconuts cookies

Strawberry, assorted mignardises, tart and ice cream

Drink

Additional ¥500

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

V : Vegetarian