

METROPOLITAN Brunch

Brunch is about a meal served between breakfast and lunch. First served in England in late 19th century to cure the hangover, now is about exploring morning and afternoon flavors coming from the old continent, all combined through our chef's use of modern techniques involving marinating, smoking and slow cooking.

ブランチカウンター + シグネチャーディッシュ + デザート ¥6,200
ブランチカウンター + シグネチャーディッシュ + メイン + デザート ¥7,900
フリーフロー 90分 + ¥2,900
シャンパン含むフリーフロー + ¥5,000

フリーフロー:

スパークリングワイン、ビール、赤ワイン、白ワイン、シグネチャーブラッディメアリー、ソフトドリンク

ブランチカウンター

グリーンリーフアソートメント トッピング、コンディメント、コールドカット、マリネシーフード、穀物、チーズとドレッシング
焼きたてベーカリーバスケット スライスブレッド、ペストリー、ジャム、蜂蜜、バター、マーガリン
ストロベリー シーズナルなフレッシュストロベリーとサラダ

シグネチャーディッシュ

自家製ソーセージ コンフィ ポテト、グリルトマト、マッシュルームソテー、お好みの卵料理
エッグベネディクト クレソン、カナディアンベーコン、スモークサーモン
ブルターニュ風蕎麦粉のクレープ 卵、ハム、グリュイエールチーズ、ほうれん草
スイートコーンフリッター ファイヤーローストトマト シャクシュカ エッグココット、マッシュアボカド
● オプション：卵抜きのスィートコーンフリッター
ロブスターお好み焼き ポーチドエッグ、焼き味噌マヨネーズ、クリスピーキャベツ、イクラ
北海道バターブリオッシュ フレンチトースト スパイラムプラム、トーストアーモンド添え
クラシックブリュレパンケーキ ミックスベリー、バニラカスタード、シブースト

メイン

本日のピットロースト コンディメント
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
真鯛のチャコールグリル ジャパニーズソースピネガー、フェネルオレンジ
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
炭焼きステーキ アンガスグラスビーフ120g、マッシュルーム、ブルスケッタ、目玉焼き、ステーキソース
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
● パンプキンニョッキ セージベジタリアングレース、コンフィトマト、パルメザンシエイブ

デザート

季節のストロベリーデザート フィンガーペストリー、エグゼクティブペストリーシェフ播田修より

● : ベジタリアン

METROPOLITAN Brunch

Brunch is about a meal served between breakfast and lunch. First served in England in late 19th century to cure the hangover, now is about exploring morning and afternoon flavors coming from the old continent, all combined through our chef's use of modern techniques involving marinating, smoking and slow cooking.

BRUNCH COUNTER + SIGNATURE DISH + DESSERT ¥6,200
BRUNCH COUNTER + SIGNATURE DISH + MAIN + DESSERT ¥7,900
FREE FLOW 90 MIN. + ¥2,900
FREE FLOW INCLUDING CHAMPAGNE + ¥5,000

Free flow includes:

Sparkling wine, beer, white wine, red wine, signature bloody Mary and softdrinks

Brunch Counter

Assortment of Green Leaf, toppings, condiments, cold cuts, marinated seafood, grains, cheese and toppings with dressing of your choices

Freshly Baked Baker Basket with breakfast sliced bread, pastries, jams, honey, butter and margarine

Strawberry, all you can eat seasonal strawberry and salads

Signature Dish

Homemade Sausage, confit potato, grilled tomato, sautéed mushroom, your choice of eggs

Egg Benedict, watercress, Canadian bacon or smoked salmon

Brittany Buckwheat Crêpe, egg, ham, gruyere, spinach

Sweet Corn Fritter, fire roasted tomato shakshuka egg cocotte, mashed avocados

Option of Corn Fritter with No Eggs **V**

Lobster Okonomiyaki with poached eggs, burned miso mayonnaise, crispy cabbage, salmon eggs

Hokkaido Butter Brioche French Toast, spiced rum plum toasted almond

Classic Brulée Pancake, mixed berries, vanilla custard, chiboust

Main

Today's Pit Roast, condiments

Chicken Breast, roasted asparagus, smoothie celeriac, preserved lemon sauce

Charcoal Seabream, Japanese sauce vierge, fennel orange

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

Char Seared Steak, Angus grass fed 120g, wild mushroom, bruschetta, fried eggs, steak sauce

Grilled Yamayuri Pork Shoulder, broiled bamboo shoot, chimichurri sauce

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

Dessert

Handpicked Seasonal Strawberry finger pastry, from our Executive Pastry Chef, Osamu Harita

V : Vegetarian