

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、グリルバケット、
グリュイエールチーズ

銀鱈のチャコールグリル

塩麴、シャンパンと柚子味噌、
みょうがピクルス、蓮根チップス

又は

アンガスビーフテンダーロイン

「Cafe de Tokyo」バター、
プチヴェール、京人参、トリュフマッシュポテト

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

コーヒーまたは紅茶、本日のプティフール

フレード

¥13,500

ホームメイドブレッド
ヘーゼルナッツバター

フレードストロベリー

スモークダックハモン、北海道モッツアレラ、
セロリ、ひよこ豆

ソレルボルシチ

スモークサワークリーム、ウッドボイルセロリ、
クリスタルビートルート

真鯛のグリル

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テンダーロインのグリル

クリスピーチヴェール、京人参、
トリュフマッシュポテト

又は

グリルライブロブスター

グリルレモン、タイムエマルジョン

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

コーヒーまたは紅茶、本日のプティフール

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

フールドストロベリー スモークダックハモン、北海道モツツアレラ、セロリ、ひよこ豆	¥2,100
鯖のチャコールコンフィ ラルド・ディ・コロンターナ、わさび、赤キャベツのピクルス、ベビービーツ	¥2,100
バーボンバレルウッドグリルのツナ アボカドと豆腐ホイップ	¥2,800
和牛タルタル クリスピービーフ、卵黄パウダー	¥2,400
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	¥2,300
ヘルシーガーデンサラダ ⑤ 野菜、ルッコラ、ハーブ、グリーンドレッシング	¥1,900
オニオンスープ ジャパニーズウィスキー、グリユイエールチーズ	¥1,900
ソレルボルシチ ⑤ スモークサワークリーム、ウッドボイルセロリ、クリスタルビートルート	¥1,900

グリル

清流チキンのグリル セルリアックピュレ、ジュ	¥3,900
ラムチョップのグリル 焼きナス、ハーブ、蕎麦粉とパンチエッタ	¥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
真鯛のグリル150g ジャパニーズビネガー、フェネルオレンジ	¥3,900
グリルライブロブスター グリルレモンタイムエマルジョン	¥8,400
銀鱈のチャコールグリル 塩麴、シャンパンと柚子味噌、みょうがピクルス、蓮根チップス	¥4,000

ヒマラヤ岩塩熟成庫より

40日熟成ポークチョップ300g グリルブラム	¥5,900
40日熟成 アメリカプライム250g ビーフリブアイ	¥7,800
USコートドブッフ600g -700g 牛骨、酒、ドライトマト、エシャロット、ガーリック	¥18,000
A3和牛200gサーロイン ドライトマト、エシャロット	¥8,500
アンガスビーフテンダーロイン250g「Cafe de Tokyo」バター	¥6,900

ウッドファイヤーボックスにのせて

シャトーブリアン ビーフテンダーロイン、京人参、ベアルネーズソース、ポテトテリーヌ	
400グラム	¥10,000
600グラム	¥14,500
800グラム	¥18,000

メトロブリアン ビーフテンダーロイン、フォアグラ、京人参、ベアルネーズソース、ポテトテリーヌ	
400グラム	¥11,500
600グラム	¥15,000
800グラム	¥20,000

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、ジュ	
マッシュルームソース ソテーオニオン、ホワイトマッシュルーム、ブレンダーフレイムド、ジュ	
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、ジュ	
ボンマローソース ソテーエシャロット、ガーリックとパセリ、ジュ	
ボン酢ソース ソイビネガー	

サイド ディッシュ

ミックスマッシュルーム ⑤	¥1,300
アスパラガス ⑤	¥1,300
紫カリフラワー トリュフ、パルメザンチーズ	¥1,300
京人参のロースト スモークハニー、トーストキャラウェイ	¥1,300
ガーリックマッシュポテト ⑤(トリュフ+¥1,000)	¥1,300
ハンドカットポテト ⑤	¥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 ⑤ 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、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
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	¥1,500
ストロベリー アソートストロベリーミニャルディーズ タルトとアイスクリーム	¥1,500

⑤ : 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

Charcoal Black Cod

Shio koji, champagne and yuzu miso,
pickled myoga, crispy lotus root

or

Angus Beef Tenderloin

Beurre "café de Tokyo",
crispy petit vert, Kyoto carrot, truffle mash

Yuzu Mousse

Grilled miso caramel ice cream and coconuts cookies

Coffee or Tea with Artisan daily petit four

Flamed

¥13,500

Homemade Bread

Hazelnut butter

Flamed Strawberry

Flamed smoked duck hamon, Hokkaido milk mozzarella,
celeriac tuile, chickpea crumble

Sorrel Borsch

Smoked sour cream, wood broiled celeriac,
crystal beetroot broth

Seabream

Homemade buttermilk, lemon barley tomato

Grilled A3 Wagyu Tenderloin

Crispy petit vert, Kyoto carrot, truffle mash potato

or

Grilled Live Lobster

Grilled lemon thyme emulsion

Hot Chocolate Tart

Smoked coffee ice cream,
roasted coffee crumble and sticky toffee cream

Coffee or Tea with Artisan daily petit four

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 where possible, using modern fire and grill cooking techniques involving marinating, smoking, flaming and charcoal embers broiling.

A la carte

Appetizer

Flamed Strawberry , smoked duck hamon, Hokkaido milk mozzarella, celeriac tuile, chickpea crumble	¥2,100
Charcoal Confit Mackerel , burnt lardo di colonata, wasabi leaves, pickled red cabbage, baby beets	¥2,100
Bourbon Barrel Wood Grilled Tuna , pit seared, avocado and tofu whip	¥2,800
Wagyu to-Sami Tartare , pit seared, crispy beef, grated yolk	¥2,400
Charred Octopus , puff grain, chorizo mousse, herbs	¥2,300
Healthy Garden Salad V mizuna, rocket wrap served with fragrant herbs and green goddess dressing	¥1,900
Onion Soup , Japanese whisky flamed, gruyere cheese	¥1,900
Sorrel Borsch V smoked sour cream, wood broiled celeriac, crystal beetroot broth	¥1,900

Essence of the grill

Grilled Half Seiru Chicken on the bone, celeriac puree, jus	¥3,900
Grilled Lamb Chop , charred aubergine, herbal buckwheat with pancetta	¥4,900
Slow Cooked and Grilled BBQ Pork Spareribs , signature coleslaw	¥4,900
Grilled Seabream 150g , Japanese sauce vierge, fennel orange	¥3,900
Live Lobster , grill lemon thyme emulsion	¥8,400
Charcoal Black Cod , champagne and yuzu miso, pickled myoga, crispy lotus root	¥4,000

Aged in our Himalaya salt cold chamber

40 Days Aged Pork Chop 300g , charred plum	¥5,900
40 Days Sake Aged US Prime 250g beef rib eye	¥7,800
US Cote de boeuf 600g – 700g on the bone , serve with bone marrow, dried tomato, shallot, garlic	¥18,000
Regional A3 Wagyu 200g sirloin, dried tomato, shallot	¥8,500
Angus Beef Tenderloin 250g “café de Tokyo” butter	¥6,900

Wood Fired Box on salt stone

Chateaubriand

beef tenderloin in hay, Kyoto carrot, béarnaise sauce, potato terrine or your choice on the menu

400g ¥10,000

600g ¥14,500

800g ¥18,000

Metrobriand

beef tenderloin and foie gras in hay, Kyoto carrot, béarnaise sauce, potato terrine

400g ¥11,500

600g ¥15,000

800g ¥20,000

Choose one sauce 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 Dish

Autumnal Japanese Mixed Mushroom V	¥1,300
Asparagus V	¥1,300
Purple Cauliflower with truffle and parmesan cheese	¥1,300
Roasted Kyoto Carrot , smoked honey, toasted caraway	¥1,300
Garlic Mashed Potato V (add truffle +1,000)	¥1,300
Thick Hand Cut Potato V	¥1,300
Consommé Buttered spinach	¥1,300
Homemade Bread V , Hazelnut butter	¥300

Dessert

Crème Sorbet and brûlée, berries compote	¥1,300
Hot Chocolate Tart , smoked coffee ice cream, roasted coffee crumble and sticky toffee cream	¥1,600
Yuzu Mousse , grilled miso caramel ice cream and coconuts cookies	¥1,500
Strawberry , assorted mignardises, tart and ice cream	¥1,500

V : Vegetarian

Price inclusive of taxes and 13% service charge.