

# METROPOLITAN GRILL Lunch

<b>TODAY'S SOUP + MAIN</b>	<b>¥3,800</b>	<b>本日のスープ + メイン</b>
<b>APPETIZER + MAIN</b>	<b>¥4,300</b>	<b>前菜 + メイン</b>
<b>APPETIZER + MAIN + DESSERT</b>	<b>¥5,500</b>	<b>前菜 + メイン + デザート</b>

## APPETIZER / 前菜

<b>Locally Sourced Greens</b> Jamon Iberico, caramelized walnut, balsamic		<b>グリーンサラダ</b> ハモンイベリコ, 柿のグリル, キャラメライズされたクルミ, バルサミコソース
<b>Smoked Duck Salad</b> Poached pear, blue cheese mousse, fennel	Ⓢ	<b>スモークダックサラダ</b> 梨のコンポート, ブルーチーズムース, フェンネル
<b>Spicy Ahi Poke</b> Crispy seaweed rice paper, tobiko, avocado, ogonori		<b>スパイシーアヒポケ</b> 乾燥ワカメのライスペーパー, トビコ, アボカド, オゴノリ
<b>Cured Horse Mackerel</b> BBQ gazpacho consomme, Thai basil		<b>アジの燻製</b> バーベキューガスパチョコンソメ, タイバジル
<b>Smoked Bacon</b> Marmalade with lime aioli, grilled sour dough and homemade pickle relish	Ⓢ	<b>スモークベーコン</b> ライムアイオリのマーマレード, サワードウのグリル, 自家製ピクルス
<b>Charred Zucchini</b> Baba ganoush, dukkah, aromatic herbs, goat cheese	Ⓥ	<b>チャードズッキーニ</b> ババガヌーシュ, デュカ, アロマティックハーブ, ゴートチーズ
<b>Today's Soup</b> Please ask waiter		<b>本日のスープ</b> スタッフまでお尋ねください

## MAIN / メイン

<b>Steak &amp; Frites 150g</b> Beef fat fried potato terrine with shio kombu Dijon, pickled mustard and jus		<b>ステーキフリット 150g</b> 塩昆布ソースとマスタード牛脂入りポテトテリーヌ
<b>Jamaican Jerk Chicken</b> Lime crema, caramelized pineapple		<b>ジャマイカンジャークチキン</b> ライムクリーム, キャラメライズパイナップル
<b>Slow Cooked Japanese Pork Loin Over Coals</b> Romesco, Jerusalem artichoke, jus		<b>石炭でじっくり調理した国産ポーク</b> ルメスコソース, 菊芋
<b>Charred Seabream</b> Fenugreek masala, yogurt and fermented cucumber		<b>真鯛グリル</b> フェヌグreekマサラ, ヨーグルトと発酵したキュウリのピクルス
<b>The METROPOLITAN GRILL Burger</b> House sauce, bacon, caramelized onions, cheddar	Ⓢ	<b>ザ・メトロポリタングリルバーガー</b> 自家製ソース, ベーコン, キャラメライズオニオン, チェダーチーズ
<b>Steak Sandwich</b> Onion jam, wild arugula, tomato		<b>ステーキサンドイッチ</b> オニオンジャム, ルッコラ, トマト
<b>Grilled Portobello Sandwich</b> Sourdough bread, smoked pesto, goat cheese crumble, burnt paprika	Ⓥ	<b>ポートベログリルサンドイッチ</b> サワードウブレッド, スモークペスト, ゴートチーズクランブル, バントパプリカ

## CHEF'S SIGNATURE / シェフズグネチャー

<b>John Dee Gold Angus Striploin 300g</b>	<b>+¥5,200</b>	<b>ジョンディーゴールドアングスストリップロイン300g</b>
<b>John Dee Gold Angus Tenderloin 250g</b>	<b>+¥6,900</b>	<b>ジョンディーゴールドアングステンダーロイン250g</b>
<b>A3 Wagyu Sirloin 200g</b>	<b>+¥7,200</b>	<b>A3和牛サーロイン200g</b>

## DESSERT / デザート

<b>Crème Brûlée</b> Smoked sorbet, berry compote		<b>クレームブリュレ</b> スモークソルベ, ベリーコンポート
<b>Caramelize Persimmons</b> Marshmallow raspberry, marron mousse, coffee sorbet		<b>柿のキャラメリゼ</b> ラズベリーマシュマロ, マロンムース, コーヒーアイスクリーム
<b>Apple Pie</b> Vanilla sauce, cinnamon, coffee ice cream		<b>アップルパイ</b> バニラソース, シナモン, コーヒーアイスクリーム

All set menu include Coffee or Tea  
+200 yen Speciality Coffee

全てのセットメニューにコーヒー又は紅茶が含まれます  
+200円 スペシャルティコーヒー

Ⓥ:Vegetarian Dish / ベジタリアン

Ⓢ:Signature Dish / シグネチャー

All prices are inclusive of tax and service charge (13%). / 表示料金には税金・サービス料(13%)が含まれます。

