

METROPOLITAN GRILL

チャード
¥12,500

ワインペアリング(100ml)
+¥5,000 (3グラス)

ホタテと海藻のタルトレット

ポン酢いくら、きゅうりの漬物、グリーンアップル、しその葉

Moët & Chandon Moët Impérial Épernay,
Champagne, France

スモークダックサラダ

洋梨のポシェ、フェネル、ブルーチーズムース、ガストリックソース

M. Chapoutier Saint Peray Blanc Les Taneurs 2020
Côte-de-Rhone, France

いかの蒲焼き

イカ墨のソース、黒ゴマのアイオリ

スズキのグリル

フェネグリークマサラ、ヨーグルト、チャードペッパー
又は

ラムチョップのグリルのマリネ

ババガヌーシュ、ズッキーニ、クレーミーミントライタ、ラムエキス

Domaine Seguinot Bordet Chablis 2021
Bourgogne, France
or

Mazzei Fonterutoli Chianti Classico 2020
Toscana, Italy

柿のカラメリゼ※

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

フリュームド
¥15,500

ワインペアリング(100ml)
+¥6,000 (4グラス)

Moët & Chandon Moët Impérial Épernay,
Champagne, France

Côtes du Rhone Rouge Collection BIO 2019
Côte-de-Rhone, France

Domaine Seguinot Bordet Chablis 2021
Bourgogne, France

Stag's Leap Wine Cellars Hands of Time Red Blend 2019
Napa Valley, California, U.S.A.

ステーキタルトレット

コチュジャン、クリスタルキャピア

舞茸

トリュフカスタード、パフバレー

鹿肉のスキュア

スモークマカダミアクリーム、アチョーテ、モルトフラットブレッド

エンバーバーベキューホタテ

スモークパンプキン、シトラスブルブランいくら

A3 和牛サーロイン

アスパラガス、ブラックガーリックエマルジョン、
タラゴンエマルジョン、ボーンマロー

アップルパイ ※

バニラソース、シナモン、コーヒーアイスクリーム



※ デザートに含まれてません

表示料金には税金・サービス料(13%)が含まれます。

METROPOLITAN GRILL

Charred

¥12,500

Wine Pairing (100ml)

+¥5,000 (3 glass)

Scallop and Seaweed Tartelette

Ponzu ikura, preserved cucumber, green apple, shiso cress

Moët & Chandon Moët Impérial Épernay,
Champagne, France

Smoked Duck Salad

Poached pear, fennel, blue cheese mousse, gastrique

M. Chapoutier Saint Peray Blanc Les Taneurs 2020
Côte-de-Rhone, France

Kabayaki BBQ Squid

Squid ink parley, black sesame aioli, cured egg yolk

Flamed Seabass

Fenugreek masala, yogurt, charred pepper

or

Marinated Grilled Lamb Chop

Baba ghanoush, zucchini, creamy mint raita, lamb jus

Domaine Seguinot Bordet Chablis 2021
Bourgogne, France
or

Mazzei Fonterutoli Chianti Classico 2020
Toscana, Italy

Caramelize Persimmons ※

Marshmallow raspberry, marron mousse, coffee sorbet

Flamed

¥15,500

Wine Pairing (100ml)

+¥6,000 (4 glass)

Moët & Chandon Moët Impérial Épernay,
Champagne, France

Côtes du Rhone Rouge Collection BIO 2019
Côte-de-Rhone, France

Domaine Seguinot Bordet Chablis 2021
Bourgogne, France

Stag's Leap Wine Cellars Hands of Time Red Blend 2019
Napa Valley, California, U.S.A.

Steak Tartelette

Gochujang, krystal caviar

Hen of the Woods

Truffle custard, puff barley

Venison Skewer

Smoked macadamia cream, achiote, malt flat bread

Ember BBQ Scallops

Smoked pumpkin, citrus beurre blanc, ikura

A3 Wagyu Sirloin

Asparagus, black garlic emulsion,
tarragon emulsion, bone marrow

Apple Pie ※

Vanilla sauce, cinnamon, coffee ice cream



※ Excluded in dessert

Price inclusive of taxes and 13% service charge.