

METROPOLITAN GRILL

Glass Champagne		Signature Cocktail	
Moët & Chandon Moët Impérial モエ エ シャンドン モエ アンペリアル	¥3,000	Seasonal Sangria シーズナルサンテリア	¥2,000
Ruinart Blanc de Blancs ルイナール ブラン ドブラン	¥4,000	H60 Piña Colada H60 ピニャコラーダ	¥2,600
Dom Pérignon Vintage 2013 ドン ペリニヨン ヴィンテージ	¥6,500	Smoky METROPOLITAN スモーキーメトロポリタン	¥3,000

Oysters

Natural ナチュラル	¥900
Crispy Fried クリスピーフライ	¥950
Yuzu kosho aioli 柚子胡椒アイオリ	
Kalamansi Ponzu カラマンジーボン酢	¥1,200
Smoked Hokkaido salmon roe 北海道いくら	

Appetizer

Metropolitan Caesar Salad メトロポリタンシーザーサラダ S	¥1,900
Poached free range egg, bacon dust, smokey dressing ポーチドエッグ, ベーコン, スモーキードレッシング	
Burnt Leek 長ネギのグリル V S	¥2,600
Burn noisette, salted capers, truffle ヘーゼルナッツ, ケッパー, トリュフ	
Charred Zucchini チャードズッキーニ S	¥2,600
Baba ghanoush, dukkah, aromatic herbs, goat cheese 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	
Ember BBQ Scallops エンバーバーベキューホタテ	¥3,200
Smoked pumpkin, citrus beurre blanc, ikura スモークパンプキン, シトラスブルブラン, いくら	
Venison Skewer 鹿肉のスキューア S	¥3,600
Smoked macadamia cream, achiote, malt flat bread 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	
Wagyu Rump Beef Tartare 和牛ランプタルタル S	¥3,600
Smoked bone marrow, burned sour dough スモークボーンマロー, バードサワードゥ	

Grilled Seafood

Flamed Seabass スズキのグリル	¥6,300
Fenugreek masala, yogurt and charred pepper フェネグリークマサラ, ヨーグルト, チャードペッパー	
Grilled Live Lobster グリルロブスター S	¥9,300
Smoke butter beurre blanc, kombu, tobiko, burned lemon スモークバターブリュレ, 昆布, 飛魚, レモン	

Side Dishes **V**

All ¥1,300

Japanese Forest Mushrooms マッシュルームソテー	
Grilled Asparagus アスパラガス	
Black garlic ブラックガーリック	
Mac & Cheese マカロニ&チーズ	
Garlic Mashed Potato ガーリックマッシュポテト	
Add truffle +1,000 トリュフ+¥1,000	
Thick Hand Cut Potato ハンドカットポテト	
Creamed Spinach クリームほうれん草	
Crispy Onion Rings クリスピーオニオンリング	

From Our Himalayan Salt Chamber

90 Days Aged in Beef Fat John Dee Gold Angus Striploin 300g	¥10,000
90日熟成ジョンディーゴールドアンガスストリップロイン 300g	
John Dee Gold Angus Tenderloin 250g S	¥11,000
ジョンディーゴールドアンガステンダーロイン 250g	
30 Days Aged John Dee Gold T-Bone 1Kg Portion 2 people	¥22,000
30日熟成ジョンディーゴールド T-bone 1Kg 2名様でシェア出来ます	
A3 Wagyu Sirloin 200g	¥11,000
A3 和牛サーロイン200g	
A5 Wagyu Tenderloin 150g	¥13,500
A5 和牛 テンダーロイン150g	
45 Days Aged in Beef Fat Domestic Tomahawk 2.KG S Portion 2-3 people	¥42,000
45日間熟成国産和牛トマホーク2kg 2から3名様でシェア出来ます	
Choose one to go with your beef / ソースをお選びください Red Wine, Green Peppercorn, Bone Marrow, Ponzu-Citrus 赤ワインソース, グリーンペッパーコーンソース, ボーンマローソース, ポン酢ソース	

Grilled Mains

The METROPOLITAN GRILL Burger ザ・メトロポリタングリルバーガー S	¥4,600
Wagyu patty, house sauce, homemade pickle, bacon, caramelized onions 和牛パテ, 特製ソース, ピクルス, ベーコン, キャラメライズオニオン	
Smoked BBQ Pork Ribs スモークバーベキューポークリブ S	¥6,900
House pickles, coleslaw ピクルス, コールスロー	
Jamaican Jerk Half Chicken ジャマイカンジャークチキン	¥6,900
Caramelized pineapple, lime crema キャラメライズパイナップル, ライムクリーム	
Grilled Tasmania Lamb Chop グリルタスマニアラムチョップ	¥7,300
Baba ghanoush, zucchini, creamy mint raita, lamb jus ババガヌーシュ, ズッキーニ, クリーミーミントライタ, ラムエキス	
BBQ Wagyu Short Ribs バーベキュー和牛ショートリブ S	¥8,100
Gochujang cucumber and fresh plum kimchi, seaweed きゅうりのコチュジャンと梅のキムチと海藻	

Dessert **※**

Assorted Ice Cream アイスの盛り合わせ	¥1,000
Smoked ice cream, coffee ice cream, vanilla ice cream スモークアイスクリーム, コーヒーアイスクリーム, バニラアイスクリーム	
Crème Brûlée クレームブリュレ	¥1,400
Smoked sorbet, berry compote スモークソルベ, ベリーコンポート	
Caramelize Persimmons 柿のキャラメリゼ ※	¥1,400
Marshmallow raspberry, marron mousse, coffee sorbet ラズベリーマシュマロ, マロンムース, コーヒーソルベ	
Apple Pie アップルパイ	¥1,400
Vanilla sauce, cinnamon, coffee ice cream バニラソース, シナモン, コーヒーアイスクリーム	



※ Excluded in dessert / デザートに含まれてません

V : Vegetarian / ベジタリアン

S : Signature / シグネチャー

Price inclusive of taxes and 13% service charge.

表示料金には税金・サービス料(13%)が含まれます。