

# METROPOLITAN GRILL

*A Living Kitchen...Embracing Mindful Eating...Redefining Cuisine through the art of firewood cooking.*

*Our menu celebrates locally sourced, seasonal ingredients, using an open flame to honor the essence of each component.  
This technique enhances flavors and textures, resulting in a symphony of Smokey, vibrant goodness.*

METROPOLITAN GRILL CHEF FINALEY SEMES

## Appetizer

<b>French Onion Gratin Soup</b> フレンチオニオングラタンスープ <b>S</b>	¥1,900
Gruyere cheese グリュイエールチーズ	
<b>Grilled Caesar Salad</b> シーザーサラダ	¥2,200
Baby Romaine lettuce, Reggiano, bacon dust, free range egg, truffle crouton ロメインレタス、パルメジャーノレッジャーノ、ベーコン、フリーレンジエッグ、トリュフクルトン	
<b>Amera Sweet Tomato</b> アメーラスウィートトマト <b>V</b>	¥2,500
Fresh Hokkaido mozzarella, rocket フレッシュ北海道モッツアレラチーズ、ルッコラ	
<b>Fire Roasted Fennel</b> ファイヤーローストフェネル <b>V</b>	¥2,600
Tokyo burrata and orange 東京ブラータ、オレンジ	
<b>Citrus Cured Salmon</b> シトラスキュアサーモン	¥2,800
Pickled golden beets, smoked crème fraîche ゴールデンビーツピクルス、スモーククレームフレッシュ	
<b>Beef Marmalade</b> ビーフマーマレード <b>S</b>	¥3,400
Roasted smoked bone marrow, lime crema, grilled sour dough ローステッドスモークボーンマロー、ライムクレマ、グリルサドウ	
<b>Crab Cake</b> クラブケーキ <b>S</b>	¥3,600
Celeriac remoulade, crustacean aioli, curly endive salad セルリアックレムラードソース、クラスタシアンアイオリ、チコリサラダ	
<b>Wagyu Tartare</b> 和牛タルタル	¥3,800
Truffle sauce, aged parmesan cheese, aromatic herbs トリュフソース、熟成パルメザンチーズ、アロマティックハーブ	

## Grilled Seafood

<b>Grilled Toyosu Market Rockfish</b> 豊洲市場から仕入れたメバルのグリル	¥5,300
Burn butter, salsa verde, fennel and orange バーンバター、サルサヴェルデ、フェネルオレンジ	
<b>Grilled Canadian Lobster 500g</b> カナダ産ロブスターのグリル500g	¥10,000
Smoked butter Kombu burre Blanc, burned lemon, asparagus スモークバター昆布ブルブラン、レモン、アスパラガス	

## Side Dishes **V**

All ¥1,650

<b>Japanese Forest Mushrooms</b> マッシュルームソテー	
<b>Ember Roasted Carrot</b> エンバーローストキャロット	
Dill yogurt デイルヨーグルト	
<b>Mac &amp; Cheese</b> マカロニ&チーズ	
<b>Garlic Mashed Potato</b> ガーリックマッシュポテト	
Add truffle +1,000 トリュフ+¥1,000	
<b>Thick Hand Cut Potato</b> ハンドカットポテト	
Grated parmesan パルメザンチーズ	
<b>Creamed Spinach</b> クリームほうれん草	
<b>Grilled Cauliflower</b> グリルカリフラワー	
Brown garlic chili butter, burned lemon ブラウンガーリックチリバター、レモン	

## Sakura Wood Grilled Premium Steak Selection

### Imported / 輸入牛

<b>Black Angus Beef Tenderloin 250g</b>	¥9,800
ブラックアンガスビーフテンダーロイン250g	
<b>John Dee Super Gold Angus Striploin - New York Cut 300g</b>	¥10,500
ジョンディースーパーゴールドアンガスストリップロイン - ニューヨークカット 300g	
<b>Bourbon Dry Aged T-Bone 1kg</b>	¥24,000
バーボンドライエイジT-ボーン 1kg	

### Wagyu / 和牛

<b>Wagyu Rump Cap 250g</b>	¥12,000
和牛ランプキャップ 200g	
<b>A3 Wagyu Sirloin 200g</b>	¥12,500
A3 和牛サーロイン200g	
<b>A5 Wagyu Tenderloin 150g</b>	¥14,300
A5 和牛 テンダーロイン150g	
<b>28 Days Aged Domestic Tomahawk 1.8kg</b> Portion 2-3 people <b>S</b>	¥42,000
28日間熟成国産和牛トマホーク1.8kg 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

<b>Spice Marinated Iwate Seiryu Chicken</b> 岩手産清流チキンのスパイスマリネ	¥5,100
Pickled Spanish peppers, lime yogurt パプリカピクルス、ライムヨーグルト	
<b>Wood Fired Kurobuta Pork Chops</b> ウッドファイヤー黒豚チョップ	¥6,900
Cabbage slaw, caramelized Fuji apple, roasted pecan コールスロー、キャラメリイズふじりんご、ローストピーカンナッツ	

## House Marinated BBQ Ribs **S**

<b>Slow Smoked, Dry Rub Pork Ribs</b> スロースモーク、ドライポークリブ	¥6,900
<b>Slow Smoked, Dry Rub Beef Ribs</b> スロースモーク、ドライビーフリブ	¥8,600

## Dessert ※

<b>Ice Vercherin</b> アイス ヴァシュラン	¥1,400
Lemon verbena berry sauce, berries レモンバーベナベリーソース、ベリー	
<b>Crème Brûlée</b> 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	
<b>Smoked Basque Cheese Cake</b> スモークバスクチーズケーキ	¥1,500
Orange sauce, double crème オレンジソース、ダブルクリーム	



※ 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

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。

Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements. / アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。