

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

French Onion Gratin Soup フレンチオニオングラタンスープ S	¥1,900
Gruyere cheese グリュイエールチーズ	
Grilled Caesar Salad 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	
Amera Sweet Tomato アメーラスウィートトマト V	¥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	
Fire Roasted Fennel ファイヤーローストフェネル V	¥2,600
Tokyo burrata and orange 東京ブラータ、オレンジ	
Citrus Cured Salmon 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	
Beef Marmalade ビーフマーマレード S	¥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	
Crab Cake クラブケーキ S	¥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	
Wagyu Tartare 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

Grilled Toyosu Market Rockfish 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	
Grilled Canadian Lobster 500g 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

Japanese Forest Mushrooms マッシュルームソテー	
Ember Roasted Carrot エンバーローストキャロット	
Dill yogurt デイルヨーグルト	
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	
Grated parmesan パルメザンチーズ	
Creamed Spinach クリームほうれん草	
Grilled Cauliflower 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

Black Angus Beef Tenderloin 250g	¥9,800
ブラックアンガスビーフテンダーロイン250g	
John Dee Super Gold Angus Striploin - New York Cut 300g	¥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	
Bourbon Dry Aged T-Bone 1kg	¥24,000
バーボンドライエイジT-ボーン 1kg	

Wagyu / 和牛

Wagyu Rump Cap 250g	¥12,000
和牛ランプキャップ 200g	
A3 Wagyu Sirloin 200g	¥12,500
A3 和牛サーロイン200g	
A5 Wagyu Tenderloin 150g	¥14,300
A5 和牛 テンダーロイン150g	
28 Days Aged Domestic Tomahawk 1.8kg Portion 2-3 people S	¥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

Spice Marinated Iwate Seiryu Chicken 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	
Wood Fired Kurobuta Pork Chops 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、キャラメライズふじりんご、ローストピーカンナッツ	

House Marinated BBQ Ribs **S**

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

Dessert **※**

Ice Vercherin 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	
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	
Smoked Basque Cheese Cake 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。