

METROPOLITAN GRILL LUNCH

SIGNATURE COURSE / シグネチャーコース

	¥9,000	
Smoked Bacon Marmalade Lime yogurt, house pickles, grilled toasted sour dough	Appetizer	スモークビーフマーマレード ライムヨーグルト、自家製ピクルス、グリルサワードウ
French Onion Gratin Soup Gruyere cheese	Soup	オニオングラタンスープ グリュイエールチーズ
Black Angus Beef Tenderloin 125g Smoked potato mousseline, horse radish gremolata, madeira	Main	ブラックアンガスビーフテンダーロイン125g スモークポテトムースリーヌ、ホースラディッシュグレモラータ、マデイラ
Dessert of the Day	Dessert	本日のデザート

SOUP OF THE DAY + MAIN

Please ask our service team

¥4,000

本日のスープ + メインディッシュ

当日スタッフにお声掛けください

SALAD BAR + MAIN

Soup of the Day

¥4,800

フレッシュサラダバー + メインディッシュ

本日のスープ

+¥700

SALAD BAR + MAIN + DESSERT

Soup of the Day

¥5,600

フレッシュサラダバー + メインディッシュ + デザート

本日のスープ

+¥700

Salad Bar / サラダバー

Choose from a variety of locally sourced fresh greens, fire-kissed seasonal vegetables, vegan options and curated selection of superfoods. Pair your creation with premium condiments, smoked marinated protein and seafood, grains and cheeses. Top it off with our freshly baked bread selection.

地元産の新鮮な野菜、大胆にグリルした季節の野菜、ビーガンオプション、厳選されたスーパーフードの数々からお好きなものをお選びください。特製調味料、燻製マリネしたプロテインやシーフード、穀物、チーズと一緒に召し上がりください。焼きたてのパンと一緒にどうぞ。

Main / メイン

A la carte

Charred Snapper Dill butter, grilled broccolini, garlic and saffron aioli, burned lemon	¥4,300	鯛のチャード デイルバター、グリルブロッコリーニ、ガーリックとサフランのアイオリ、バーンドレモン
Pulled Pork Sandwich Brioche bun, house pickles, slaw, coriander	¥4,300	プルドポークサンドウィッチ ブリオッシュ、自家製ピクルス、コールスロー、コリアンダー
🍷 The METROPOLITAN GRILL Burger Wagyu beef patty, onion, smoked bacon, cheddar, house sauce	¥4,800	ザ・メトロポリタングリルバーガー 🍷 和牛パテ、玉ねぎ、スモークベーコン、チェダーチーズ、自家製ソース
BBQ Seiryu Chicken Okinawa pineapple salsa, chives	¥5,100	BBQ清流チキン 沖縄パイナップルサルサ、チャイブ
🍷 Japanese Hamburger Steak Fries, escargot butter, capers and shallot	¥5,600	和牛ハンバーグステーキ 🍷 フライ、エスカルゴバター、ケッパー、エシャロット
🍷 Steak & Frites Cajun fries, ume tartare sauce, seasonal vegetable	¥5,800	ステーキ&フリッター 🍷 ケイジャンフライ、梅タルタルソース、旬の野菜

Upgrade Wood Grilled Premium Steak Selection / アップグレードグリルプレミアムステーキセレクション

Imported / 輸入牛

Black Angus Grain Fed Tenderloin 250g

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 350g

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 350g

Wagyu / 和牛

Wagyu Rump Cap 200g

和牛ランプキャップ 200g

A3 Wagyu Sirloin 200g

A3 和牛サーロイン200g

Set menu supplement

250g ¥6,900

350g ¥7,200

200g ¥7,200

200g ¥7,200

A la carte

250g ¥9,800

350g ¥11,000

200g ¥10,500

200g ¥11,000

Dessert / デザート

A la carte

Exotic Tropical fruits marinade, jasmine ice cream, yogurt esupuma	¥1,400	エキゾチック トロピカルフルーツマリネ、ジャスミンアイスクリーム、ヨーグルトエスプーマ
Crème Brûlée Smoked sorbet, berry compote	¥1,400	クレームブリュレ スモークソルベ、ベリーコンポート
Smoked Basque Cheese Cake Orange sauce, double crème	¥1,500	スモークバスクチーズケーキ オレンジソース、ダブルクリーム

All set menu include coffee or tea and bread
+200 yen speciality coffee

🍷:Vegetarian Dish / ベジタリアン



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

🍷: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。
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。