

# 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 ⑤ Gruyere cheese グリュイエールチーズ	¥2,300
<b>Locally Sourced Salad</b> 地産のフレッシュ野菜を使用したサラダ Feta cheese, caramelized pecan, oregano balsamic フェタチーズ、キャラメライズピーカンナッツ、オレガノバルサミコ酢	¥2,800
<b>Shizouka Sweet Tomato</b> 静岡県産スイートトマト ⑤ Fresh Hokkaido mozzarella, rocket フレッシュ北海道モッツアレチーズ、ルッコラ	¥3,000
<b>Charred Baby Lettuce</b> グリルベビーレタスのサラダ ⑤ Smoked romesco, pancetta, bonito cured free range egg スモークロメスコ、パンチェッタ、味玉	¥3,100
<b>Smoked Amberjack Crudo</b> スモークカンパチクルード Truffle citrus Ponzu, daikon, ikura トリュフシトラスポン酢、大根、いくら	¥3,200
<b>Beef Marmalade</b> ビーフマーマレード ⑤ Lime crema, grilled sour dough, house pickles ライムクレマ、グリルサワドゥ、自家製ピクルス	¥3,200
<b>Hokkaido Venison</b> 北海道産鹿肉 ⑤ Cherry, smoked parsnip puree, achiote チェリー、スモークパースニップピューレ	¥3,600
<b>Hokkaido Scallop</b> 北海道産ホタテ anchovy avocado, flamed shishito, bacon dust, Mache アンチョビ、アボカド、獅子唐のグリル、ベーコンビッツ	¥3,900

## Grilled Seafood

<b>Grilled Toyosu Whole Market Fish</b> 豊洲市場から仕入れた鮮魚のグリル Burn butter, charred corn, smoked corn puree バーンバター、チャードコーン、スモークコーンピューレ	¥6,300
--	--------

## House Marinated BBQ Ribs

<b>Slow Cook Smoked, Dry Rub Pork Ribs</b> ⑤ スロークックスモークドライポークリブ	¥6,900
--	--------

## Side Dishes ⑤

All ¥1,650

<b>Japanese Forest Mushrooms</b> マッシュルームソテー
<b>Charred Corn Elote</b> コーンエロテ「ともろこしのグリル」
<b>4 Cheese Mac &amp; Cheese</b> 4種チーズのマカロニ&チーズ
<b>Buttery Mashed Potato</b> バターマッシュポテト
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
<b>Creamed Spinach</b> クリームほうれん草
<b>Grilled Broccoli</b> グリルブロッコリー ⑤
Brown garlic chili butter, burned lemon ブラウンガーリックチリバター、バーンレモン

## Sakura Wood Grilled Premium Steak Selection

### Imported / 輸入牛

<b>John Dee Super Gold Striploin 350g</b> ジョンディースーパーゴールドストリップロイン350g	¥10,800
<b>Black Angus Beef Tenderloin 250g</b> ブラックアンガスビーフテンダーロイン 250g	¥11,500
<b>Whiskey Aged T-Bone 1kg</b> ウイスキーエイジターボーン1kg	¥24,000

### Wagyu / 和牛

<b>A3 Sirloin 200g</b> A3和牛サーロイン200g	¥12,500
<b>A5 Tenderloin 180g</b> A5和牛テンダーロイン180g	¥15,500
<b>Japanese Tomahawk 1.8-2kg</b> 国産トマホーク1.8-2kg	¥42,000

Choose one sauce to go with your beef / ソースをお選びください  
Red Wine, Green Peppercorn, Bone Marrow, Ponzu-Citrus, Mushroom  
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、マッシュルームソース

## Grilled Mains

<b>BBQ Iwate Half Chicken</b> 岩手産ジャークチキン ⑤ Grilled Okinawa pineapple, lime yogurt, coriander 沖縄産パイナップルのグリル、ライムヨーグルト、コリアンダー	¥5,300
<b>Slow Cooked Beef Short Ribs</b> スロークックビーフショートリブ ⑤ Smoked butter corn puree, horse radish gremolata スモークバターコーンピューレ、ホースラディッシュグレモラータ	¥7,000
<b>Charred Marinated Lamb Chops</b> BBQラムチョップ Charred Eggplant, pimento, lemon labneh 茄子のグリル、ピーマン、レモンラブネ	¥7,300

## Dessert ※

<b>Exotic</b> エキゾチック Tropical fruits marinade, Jasmine ice cream, Yogurt esupuma 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	¥1,400
<b>Crème Brûlée</b> クレームブリュレ Smoked sorbet, berry compote スモークソルベ、ベリーコンポート	¥1,400
<b>Smoked Basque Cheese Cake</b> スモークバスクチーズケーキ Orange sauce, double crème オレンジソース、ダブルクリーム	¥1,500



※ Excluded in dessert / デザートに含まれてません

⑤ : Vegetarian / ベジタリアン

⑤ : Signature / シグネチャー

All prices are inclusive of tax and 13% service charge. / 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。