

METROPOLITAN GRILL

チャード
¥9,500

自家製ビブレッド

アメラフルーツマト

フレッシュ北海道モッツアレラチーズ、ルッコラ

又は

北海道産ホタテのグリル

アンチョビアボカド、獅子唐、ベーコンピーズ

豊洲市場から仕入れた鮮魚のグリル

バーンバター、スモークコーンピューレ、チャードコーン

又は

BBQラムチョップ

茄子のグリル、ピメント、レモンラブネ

※メインのお料理を二種類ご希望の場合は+ ¥2,500にて承ります。

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

フレームド
¥16,000

自家製ビブレッド

本日のアミューズ

スモークカンパチクルード

トリュフオイル、ポン酢、大根、いくら

北海道産鹿肉のグリル

チェリー、スモークパースニップピューレ

グリルビーレタス

スモークロメスコ、パンチェッタ、卵黄フレーク

豊洲市場から仕入れた鮮魚のグリル

バーンバター、スモークコーンピューレ、チャードコーン

A3和牛のサーロイン

燻製舞茸のグリル、茄子とブラックガーリックのピューレ

スモークバスケットケーキ

オレンジソース、ダブルクリーム

METROPOLITAN GRILL

Charred ¥9,500

Homemade Beer Bread

Amela Fruits Tomato

Fresh Hokkaido mozzarella, rocket

or

Grilled Hokkaido Scallop

Anchovy avocado, shishito, bacon dust

Grilled Toyosu Market Fish

Burn butter, smoked corn puree, charred corn

or

Charred Marinated BBQ Lamb Chops

Eggplant, pimento, lemon labneh

Both of main dishes extra charge +¥2,500

Exotic

Tropical fruits marinade, Jasmine ice cream,
Yogurt espuma

Flamed ¥16,000

Homemade Beer Bread

Daily Amuse

Smoked Amberjack Crudo

Truffle oil, citrus ponzu, daikon, ikura

Flamed Hokkaido Venison

Cherry, smoked parsnip puree, achiote

Grilled Baby Lettuce

Smoked romesco, pancetta, bonito cured free range egg

Grilled Toyosu Market Fish

Burn butter, smoked corn puree, charred corn

Japanese A3 Wagyu Sirloin

Maitake, burned eggplant and black garlic

Smoked Basque Cheese Cake

Orange sauce, double crème

Price inclusive of taxes and 13% service charge.
Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.