

METROPOLITAN GRILL

BORDERLESS FLAME COOKING

SMALL APPETIZERS

Jerk Chicken Wings Lime Yogurt, Lime ジャークチキンウイング ライムヨーグルト、ライム	¥1,600
Steak and Frites Caviar ステーキとフリット キャビア	¥1,800
Smoked Beef Marmalade House Pickles, Sourdough S スモークビーフマーマレード ホームメイドピクルス、サワードウ	¥1,800
Crab and Uni カニとウニのおもてなし	¥2,200
Slow Open Fire A3 Wagyu Uni and Caviar NIGIRI S スロークック和牛グリル ウニとキャビアの握り寿司スタイル	¥3,500

SHARING APPETIZERS

Fresh Tacos - Pork Belly S Chipotle Ranch, Pickled Onion フレッシュタコスとポークベリー チポトレランチドレッシング、オニオンピクルス	¥1,800
Duck Chestnut Tsukune S Hoisin Glaze, Charred Onions, Peanuts Mustard ドライエイジングダックと栗のつくね仕立て ホイジンググレース、玉ねぎ、ピーナッツマスタード	¥2,300
Charred Baby Lettuce Caesar Anchovies, Sakura Smoked Egg Yolk Jam ベイビーレタスのグリルシーザーサラダ アンチョビ、卵黄の燻製	¥2,200
Embered Charred Maitake Tamari Soy Glaze, Truffle Custard V S 舞茸のグリル たまり醤油、トリュフカスタード	¥2,300
Burrata Charred Pumpkin Purée, Port Macerated Grilled Grapes off the Grill, Fresh Basil ブッラータチーズ カボチャのピューレ、ブドウのグリルポートワイン仕込み、フレッシュバジル	¥2,800
Wagyu Beef Tartare S Truffle Cream, Aged Parmesan, Aromatic Herb 熟成和牛のタルタル トリュフクリーム、熟成パルメザンチーズ、アロマティックハーブ	¥3,400
7 days Dry Aged Tuna Tartare Caviar, Dashi Jelly, Crisps 7日間ドライエイジングマグロのタルタル キャビア、出汁のゼリー、クリスプ	¥3,600
Prawn Habanero, Pineapple, Coriander 海老のグリル ハバネロ、パイナップル、コリアンダー	¥3,800
Hokkaido Venison Smoked Parsnip, Horseradish, Achiotte Jus S 北海道産鹿肉のグリル スモークパースニップ、ホースラディッシュ、アチョーテソース	¥3,800

SIDES

Hand Cut Fried Potato ハンドカットポテトフライ	¥1,750
Smoked Bone Marrow Mashed Potato 燻製風味の骨髓入りマッシュポテト	¥1,950
Chermoula Roasted Cauliflower Romesco, Pistachio Dukkha V スパイスローストカリフラワー、ロメスコ、スパイスピスタチオ	¥2,000

MAINS

Whole Hokkaido King Crab Chili Butter Garlic 北海道産タラバガニ チリバターガーリック	¥42,000
The METROPOLITAN GRILL Burger S Wagyu Beef Patty, Bacon, House Pickles ザ・メトロポリタングリルバーガー 和牛パテ、スモークベーコン、ホームメイドピクルス	¥4,950
SAKURA Wood Smoked Half Chicken Celeriac Cream, Charred Onions スモークハーフチキン 根セロリのクリーム、玉ねぎのグリル	¥6,300
Dry Aged Half Fish - Toyosu Market Saffron Beurre Blanc, Charred Asparagus 豊洲市場直送鮮魚の熟成グリル サフラン風味のブルブランソース、アスパラガスのグリル	¥6,800
Australian Lamb Chop Kashmiri Curry, Saffron Flat Bread オーストラリア産ラムチョップ カシミールカレー、サフラン風味のフラットブレッド	¥7,200
Grilled Live Lobster Smoked Butter Beurre Blanc, Kelp, Tobiko 活オマール海老のグリル スモークバターのブルブランソース、塩昆布、とびっこ	¥9,300

SIGNATURES

A5 Wagyu Skirt Steak 200g Citrus Mesclun, Charred Pumpkin Purée, Salt Sampler A5和牛はらみステーキ サラダ、カボチャのピューレ、ソルトサンプラー	¥13,500
A3 Wagyu Sirloin 200g Citrus Mesclun, Charred Pumpkin Purée, Salt Sampler A3和牛サーロイン サラダ、カボチャのピューレ、ソルトサンプラー	¥14,000
A5 Wagyu Tenderloin 180g Citrus Mesclun, Charred Pumpkin Purée, Salt Sampler A5和牛テンドーロイン サラダ、カボチャのピューレ、ソルトサンプラー	¥15,000
A4 Wagyu - 50 Days Koji Sake Dry Aged T-Bone Steak 1kg A4和牛50日間ドライエイジングTボーンステーキ 酒麴熟成 1kg	¥32,000
30 Days Aged Smoked Tallow - Japanese Tomahawk 2kg 燻製の香りをまとわせて30日間熟成させた国産トマホークステーキ 2kg Choose one sauce to go with your beef / ソースをお選びください Red Wine, Ponzu-Citrus, Chimichurri 赤ワインソース、ポン酢ソース、チミチュリソース	¥45,000

DESSERT

Crème Brûlée Smoked Sorbet, Berry Compote クレームブリュレ スモークソルベ、ベリーコンポート	¥1,400
Apple Tatin Caramel Cookie Mousse, Caramelized Nuts, Raspberry & Apple Sauce, Vanilla Ice Crème りんごのタタン キャラメルクッキームース、キャラメリゼナッツ、ラズベリー & アップルソース、バニラアイスクリーム	¥1,460
Mont Blanc Marron Crème, Marron Tuile, Meringue, Cassis Sauce, Cassis, Rum Raisin Ice Crème モンブラン マロンクリーム、マロンチュイル、メレンゲ、カシソース、カシス、ラムレーズンアイスクリーム	¥1,560



※ 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 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。