

METROPOLITAN GRILL LUNCH

SIGNATURE COURSE / シグネチャーコース

	¥9,500	
Smoked Bacon Marmalade Lime Yogurt, House Pickles, Grilled Toasted Sour Dough	Appetizer	スモークベーコンマーマレード 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
A3 Wagyu sirloin 100g Asparagus, Black Garlic Emulsion, Red Pepper, Pommies Puree	Main	A3 和牛サーロイン100g アスパラガス、ブラックガーリックエマルジョン、レッドペッパー、りんごピューレ
Dessert of the Day	Dessert	本日のデザート

SALAD BAR + MAIN Soup of the Day	¥4,800 +¥700	フレッシュサラダバー + メインディッシュ 本日のスープ
SALAD BAR + MAIN + DESSERT Soup of the Day	¥5,600 +¥700	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

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
一緒にお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

Grilled Market Fish Spiced Kabocha, Pickled Kabocha, Smoked Fish Bone Sauce	¥5,300	鮮魚のグリル スパイシーかぼちゃ、かぼちゃのピクルス、スモークフィッシュボーンソース
Slow Open Fire Kurobuta Porkloin Spiced Beets Puree, Apple, Thyme Crumble	¥4,300	黒豚ポークロイン スパイシービーツピューレ、りんご、タイムのクランブル
Australian Grass-Fed Sirloin Asparagus, Black Garlic Emulsion, Red Pepper, Pommies Puree	¥5,800	オーストラリア産サーロインステーキ アスパラガス、ブラックガーリックエマルジョン、レッドペッパー、りんごピューレ
🍷 Crispy Buttermilk Chicken Sandwich Roasted Garlic Mayo, House Pickles, Butter Lettuce	¥3,100	クリスピーバターミルクチキンサンドウィッチ 🍷 ガーリックマヨ、ホームメイドピクルス、バターレタス
🍷 The METROPOLITAN GRILL Burger Wagyu Beef Patty, Bacon, House Pickles	¥4,950	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
Burger Topping		バーガートッピング
Fried Free-Range Egg	¥350	フライドフリーレンジエッグ
Fresh Avocado	¥500	フレッシュアボカド
Crispy Bacon	¥700	クリスピーベーコン

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

	Set menu supplement	A la carte
A3 和牛サーロイン 200g Wagyu Sirloin 200g	¥9,800	¥14,000
A5 和牛テンダーロイン 180g A5 Wagyu tenderloin 180g	¥11,000	¥15,000

Dessert / デザート

A la carte

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
Apple Tatin Caramel Cookie Mousse, Caramelized Nuts, Raspberry & Apple Sauce, Vanilla Ice Crème	¥1,460	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
Mont Blanc Marron Crème, Marron Tuile, Meringue, Cassis Sauce, Cassis, Rum Raisin Ice Crème	¥1,560	モンブラン マロンクリーム、マロンチュイル、メレンゲ、カシスソース、カシス、ラムレーズンアイスクリーム



※ Excluded in dessert / デザートに含まれてません

🍷 : Vegetarian / ベジタリアン

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

🍷 : Signature / シグネチャー

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

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。