

METROPOLITAN GRILL

Weekend Lunch

FOR THE TABLE + MAIN + DESSERT	¥6,200	ランチセット + メイン + デザート
FOR THE TABLE + SIGNATURE DISH + MAIN	¥6,800	ランチセット + シグネチャーディッシュ + メインディッシュ
FOR THE TABLE + SIGNATURE DISH + MAIN + DESSERT	¥8,000	ランチセット + シグネチャーディッシュ + メインディッシュ + デザート

FOR THE TABLE / ブランチセット

Assorted Cold Cuts with Smoked Fish
Our Own Toasted and Glazed Granola
Cinnamon Poached Dried Apricot, Greek Yoghurt, Organic Honey
Assorted Mini Danish and Bread Rolls, with Butter
Loaded Locally Sourced Salad

ランチに欠かせないフレッシュサラダ、スモークフィッシュとハムのコールドカットアソート、ミニデニッシュのアソートブレッドやグレーズグラノーラ。メトロポリタングリル特製の料理とお楽しみ下さい。

SIGNATURE DISH / シグネチャーディッシュ

A la carte

Banana Pancake (+¥1,000) Banana Cream, Macadamia nuts	¥3,600	バナナパンケーキ (+¥1,000) バナナクリーム、マカダミアナッツ
Avocado Toast Semi Dried Tomato, Free-Range Egg, Toasted Spiced Chickpeas	¥2,860	アボカドトースト セミドライトマト、フリーレンジフライドエッグ、トーストスパイスひよこ豆
Egg Shakshuka Oven Fried Chorizo, Potatoes, Tomato Confit and Free-Range Egg	¥3,120	エッグシュクシュカ オープンフライチョリソー、ポテト、トマトコンフィ、フリーレンジエッグ
Signature Egg Benedict Kalua Pig or Smoked Salmon, Sriracha Hollandaise, Frill Mustard	¥3,200	シグネチャーエッグベネディクト カルアポーク又はスモークサーモン、シラチャーオランダーズソース、フリルマスタード

MAIN DISH / メインディッシュ

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、スモーキー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, Pommes 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 和牛テンドーロイン 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

V : Vegetarian / ベジタリアン

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

S : 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。