

METROPOLITAN GRILL

BORDERLESS FLAME COOKING

SMALL APPETIZERS

Smoked Beef Marmalade S House pickles, grilled sourdough, lime crema スモークビーフマーマレード ホームメイドピクルス、サワードゥ、ライムクレマ	¥1,400
METROPOLITAN Steak and Frites Caviar ステーキとフリット キャビア	¥1,600
Crispy Hyogo Oyster Smoked oyster mayonaise, bonito and caviar 兵庫産クリスピーオイスター 燻製オイスターマヨネーズ、かつお節、キャビア	¥1,800
Fresh Tacos – Sakurawood Grilled Skirt Steak S Salsa morita, burnt spring onion crema タコス – ハラミステーキ サルサモリタ、焦がしネギのクレマ	¥2,000
Crab and Uni Toast Brioche fried in beef fat, kelp, smoked sour cream, shiso カコとウニのおもてなし フライドブリオッシュ、塩昆布、燻製サワークリーム、しそ	¥2,200

SHARING APPETIZERS

Flame Kissed Hokkaido Scallop Uni and kelp butter, nori 北海道産ホタテのグリル ウニと塩昆布バター、海苔	¥2,200
Jamaican Jerk Chicken Wings Lime yogurt ジャマイカ風ジャークチキンウィング ライムヨーグルト	¥2,300
Charred Baby Lettuce V House Caesar, smoked egg yolk jam, lardo, bacon dust ベイビーレタスのグリルシーザーサラダ 卵黄の燻製ジャム、ラード、ベーコン	¥2,300
Tokyo Burrata Charred fennel, orange, hazelnut vinaigrette ブッラータチーズ フェンネル、オレンジ、ヘーゼルナッツビネグレット	¥2,800
Ember Charred Aged Hamachi Pickled spring onion heart, house teriyaki 熟成ハマチのグリル ネギのピクルス、照り焼きソース	¥3,100
Arroz Bomba Squid ink rice, BBQ aori squid, uni, charred tear drop peas アローズボンバ イカスミライス、アオリイカ、ウニ、グリーンピース	¥3,800
Wagyu Beef Tartare S Cured sardine, avocado, smoked oyster mayonaise 和牛のタルタル 塩締めイワシ、アボカド、スモークオイスターエマルジョン	¥3,800
Hokkaido Venison Anticuchos S Smoked butter parsnip cream, achiote 北海道産鹿肉のグリル スモークパースニップ、アチョーテソース	¥3,800

SIDES

French Fries V フライドポテト	¥1,850
Mashed Potato +1000 yen with truffle マッシュポテト +1000円でトリュフ入りにご変更いただけます	¥1,850
Charred Asparagus Romesco and toasted almond アスパラガスのグリル ロマネスコ、トーストアーモンド	¥2,000
Grilled Broccoli Garlic chilli butter V ブロッコリーのグリル ガーリックチリバター	¥2,100

MAINS

The METROPOLITAN GRILL Burger S Wagyu Beef Patty, Crispy Smoked Bacon, House Pickles, Cheddar ザ・メトロポリタングリルバーガー 和牛パテ、ピクルス、燻製ベーコン、チェダーチーズ	¥4,950
Charred Peri Peri Chicken Roasted garlic puree, pickled piparass chilli チキンのグリル ペリペリソース ローストガーリックピューレ、ピペラードチリ	¥5,300
Charred Toyosu Market Fish Burnt macadamia tahini, preserved lemon yogurt, broccolini 豊洲市場直送鮮魚の熟成グリル 焦がしマカダミアタヒニ、レモンヨーグルト、ブロッコリー	¥5,900
Koji Aged Australian Lamb Chop Charred leaves, Inca potato romesco 麹熟成オーストラリア産ラムチョップ 焦がしリーフ、インカのめざめのロメスコソース	¥7,200
Smoked Wagyu Fat Flambadou Canadian Lobster Crustacean butter, tobiko, fennel 燻製カナダ産ロブスターのフランベ クラストシアンバターソース、トビッコ、フェンネル	¥10,000

SIGNATURES

Cape Grim Rib Eye 300g Citrus mesclun, charred onion jam, salt sampler ケープグリム リブアイ 300g サラダ、オニオンジャム、ソルトサンブラー	¥12,000
A3 Wagyu Sirloin 200g Citrus mesclun, charred onion jam, salt sampler A3和牛サーロイン200g サラダ、オニオンジャム、ソルトサンブラー	¥13,500
A5 Wagyu Tenderloin 180g Citrus mesclun, charred onion jam, salt sampler A5和牛テンダーロイン180g サラダ、オニオンジャム、ソルトサンブラー	¥16,500
Aged Domestic Japanese - T-BONE Steak 1kg 熟成国産牛Tボーンステーキ1kg	¥29,800
Aged - Japanese Tomahawk 熟成国産トマホーク	¥43,000
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	

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	¥1,450
Berry Tart Chantilly cream ベリータルト シャンティクリーム	¥1,560
Baked Cheese Cake Fresh fruit, vanilla ice cream バイクドチーズケーキ フルーツ、バニラアイスクリーム	¥1,650



※ 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。