

METROPOLITAN GRILL LUNCH

SIGNATURE COURSE / シグネチャーコース

¥9,000

Smoked Beef Marmalade Lime yogurt, house pickles, grilled toasted sour dough	Appetizer	スモークビーフマーマレード ライムヨーグルト、自家製ピクルス、グリルサウドゥ
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 Smoked potato mousseline, horse radish gremolata, Yorkshire pudding	Main	A3 和牛サーロイン100g スモークポテトのムースリヌ、ホースラディッシュのグレモラータ、ヨークシャープディング
Hot Baked Cheese Cake Smoked vanilla ice cream	Dessert	ホットバイクドチーズケーキ スモークバニラアイスクリーム

SALAD BAR + MAIN ¥4,800 フレッシュサラダバー + メインディッシュ

SALAD BAR + MAIN + DESSERT ¥5,600 フレッシュサラダバー + メインディッシュ + デザート

Set menu supplement

Onion Gratin Soup + ¥1,000 オニオングラタンスープ

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、チーズを合わせて
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

Australian Grass-Fed Sirloin 150g Fried hand cut fries, rocket, truffle dijon	Roast Suckling Pig BBQ carrot, hazelnut dukkah, beer & apple	Grilled Market Fish Burnt macadamia cream, preserved lemon yogurt	🍷 Crispy Buttermilk Chicken Sandwich Lemon garlic honey, cucumber salad	🍷 The METROPOLITAN GRILL Burger Wagyu beef patty, crispy bacon, house pickles, cheddar	Burger Topping Fried Free-Range Egg + ¥250 Fresh Avocado + ¥300 Crispy Bacon + ¥500
--	---	--	--	---	--

オーストラリア産サーロインステーキ 150g ハンドカットフライドポテト、ルッコラ、トリュフデジジョンソース	仔豚のロースト バーベキューキャロット、ヘーゼルナッツのドゥッカ、リンゴのビール煮	本日の魚 グリルマカダミアクリーム、レモンヨーグルト	クリスピーバターミルクチキンサンドウィッチ 🍷 クリスピーバターミルクチキンサンドウィッチ、レモンガーリックハニー、キュウリ	ザ・メトロポリタングリルバーガー 🍷 和牛パテ、クリスピーベーコン、ホームメイドピクルス、チェダーチーズ	バーガートッピング フライドフリーレンジエッグ フレッシュアボカド クリスピーベーコン
---	--	-------------------------------	---	---	--

STEAK FRITES (YOUR CHOICE OF CHAR GRILLED PREMIUM BEEF with Fried hand cut fries, rocket, truffle dijon)
ステーキフリット (プレミアムビーフの炭火焼からお選びください。ハンドカットフライドポテト、ルッコラ、トリュフデジジョンソース)

Set menu supplement

Grass Fed Angus Tenderloin 150g	¥2,000	グラスフェッドアンガステンダーロイン 150g
A3 Wagyu Sirloin 200g	¥7,800	A3和牛サーロイン 200g
A5 Yamagata Wagyu Fillet 150g	¥11,000	A5山形和牛フィレ肉 150g

Dessert / デザート

Crème Brûlée Smoked Sorbet, Berry Compote	Berry Tart Chantilly cream	Baked Cheese Cake Fresh fruit, vanilla ice cream
--	-------------------------------	---

クレームブリュレ スモークソルベ、ベリーコンポート	ベリータルト シャンティクリーム	バイクドチーズケーキ フルーツ、バニラアイスクリーム
------------------------------	---------------------	-------------------------------



※ Excluded in dessert / デザートに含まれてません

🍷: Vegetarian / ベジタリアン

🍷: Signature / シグネチャー

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

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 スペシャリティコーヒー

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。