

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	¥1,800
Crispy Hyogo Oyster 2pc 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	¥2,100
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 カニ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	¥3,100

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 ベイベ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 Shizuoka amera tomato, shaved onion, baby basil ブッラータチーズ 静岡県産アメラトマト、玉ねぎ、ベビーバジル	¥2,800
Arroz Bomba Squid ink rice, BBQ squid, uni, charred tear drop peas アローズボンバ イカスミライス、ホタルイカ、ウニ、グリーンピース	¥3,200
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 ロメスコ、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
Creamy Spinach V クリーミースピナッチ	¥1,850

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 purée, pickled piparass chilli ペリペリチキンのグリル 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, seasonal vegetables 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、季節の野菜	¥5,900
Koji Aged Australian Lamb Chop Romesco 麹熟成オーストラリア産ラムチョップ 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
T-BONE Steak 1kg 45 Days Whiskey aged Japanese T-BONE Tボーンステーキ1kg 45日間ウイスキー熟成国産Tボーンステーキ	¥30,000
Tomahawk Aged - Japanese Tomahawk トマホーク 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。