

# METROPOLITAN GRILL

クラシック  
¥15,000

---

ステーキ & フリット  
キャビア

フレッシュタコス  
燻製ポークベリー、チポトレアイオリ、チミチュリソース

焼き茄子の天ぷらと焦がし味噌  
ペッパースパイス

アローズボンバ  
鴨、イカ、えんどう豆のグリル

A3和牛サーロイン  
レタスのグリル、チミチュリ、燻製ボーンマローのポテトピューレ

クレームブリュレ  
スモークソルベ、ベリーコンポート

# METROPOLITAN GRILL

## Classic Tasting Experience ¥15,000

---

Steak & frites  
Caviar

Fresh tacos  
Smoked pork belly, chipotle aioli, chimichuri

Charred eggplant tempura and miso  
Pepper spice

Arroz bomba rice  
Duck, cuttlefish, charred peas

A3 Wagyu sirloin  
Charred lettuce, chimichuri, smoked bone marrow potato pureé

Crème brûlée  
Smoked sorbet, berry compote

# METROPOLITAN GRILL

シグネチャー  
¥25,000

---

スロークック和牛  
うに、しそ、キャビア

ステーキ&フリット  
キャビア

カコとウニのおもてなし  
フライドブリッオッシュ、昆布、旨味ソース

フレッシュタコス  
燻製ポークベリー、チポトレアイオリ、チミチュリ

焼き茄子の天ぷら  
焦がし味噌、ペッパースパイス

アロースボンバ  
鴨、イカ、えんどう豆のグリル

カナディアン活ロブスターのグリル  
スモークブルブラン、昆布、とびっこ

A5和牛テnderロイン  
レタスのグリル、チミチュリ、ポテトピューレ

マスカットとメロンのムース  
アーモンドクリーム、オレンジコンポート、マラクジャソース、ココナッツアイスクリーム

# METROPOLITAN GRILL

## Signature Tasting Experience ¥25,000

---

Slow open fire Wagyu  
Sea urchin, shiso, caviar

Steak & frites  
Caviar

Crab & uni toast  
Brioche fried in smoked beef tallow, kombu, “umami” soy sauce

Fresh tacos  
Smoked pork belly, chipotle aioli, chimichuri

Charred eggplant tempura  
Burnt miso, pepper spice

Arroz bomba rice  
Duck, cuttlefish, charred peas

Grilled live Canadian lobster  
Smoked beurre blanc, kombu, flying fish roe

A5 Wagyu tenderloin  
Charred lettuce, chimichuri, smoked bone marrow potato pureé

Muscat melon mousse  
Almond cream, orange compote, maracuja sauce, coconut ice cream

# METROPOLITAN GRILL

チャード  
¥12,000

---

## Amuse

食前のお楽しみ

## Choice of Appetizer

グリルレタスのシーザーサラダ  
焦がしベビーレタス、ハウスシーザー、燻製卵黄ジャム、ベーコン  
又は  
静岡県産アメラトマト  
北海道産モッツアレラチーズ、ルッコラ  
又は  
フジマスのシトラスマリネ  
スモーククリーム、デュッカ、オレンジのレリッシュ

## Soup

フレンチオニオングラタンスープ  
グリュイエールチーズ

## Choice of Main

茶葉燻製のバーベキューラムチョップ  
味噌茄子、焦がしレモン  
又は  
A3和牛サーロイン  
レタスのグリル、チミチュリ、燻製ポーンマローのポテトピューレ

## Dessert

ヴァローナマンジャリ64%チョコレートクリーム  
オニオンのカラメリゼ、ふじりんごのレリッシュ、フィグとレーズンのアイスクリーム

# METROPOLITAN GRILL

**CHARRED**  
**¥12,000**

---

## *Amuse*

Welcome bite

## *Choice of Appetizer*

Charred baby lettuce

House Caesar, smoked egg yolk jam, bacon

Or

Shizuoka sweet tomato

Hokkaido fresh mozzarella, rocket

Or

Citrus cured Fuji rainbow trout

Smoked crème fraîche, dukkah, orange relish

## *Soup*

French onion gratin soup

Gruyère cheese

## *Choice of Main*

Tea smoked barbecue lamb chops

Miso eggplant, burnt lemon

Or

A3 Wagyu sirloin

Charred lettuce, chimichuri, smoked bone marrow potato pureé

## *Dessert*

Valrhona manjari 64% chocolate crème

Caramelized onion & Fuji apple relish, fig & raisins ice cream