

METROPOLITAN GRILL

Borderless Flame Cooking

Signature Snacks

Crab & uni toast 	¥3,200
Brioche fried in smoked beef tallow, kombu, "umami" soy カニとウニのおもてなし フライドブリオッシュ、昆布、旨味ソース	
Fresh tacos	¥2,300
Smoked pork belly, chipotle aioli, chimichuri 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	
Steak & frites 	¥3,100
Caviar ステーキ&フリット キャビア	

Sharing Appetizers

Charred baby lettuce house Caesar 	¥2,300
Smoked egg yolk jam, anchovy, bacon 自家製シーザーサラダ 卵黄の燻製ジャム、アンチョビ、ベーコン	
Shizuoka sweet tomato 	¥2,800
Hokkaido fresh mozzarella, rocket 静岡県産アメルトマト 北海道産モッツァレラチーズ、ルッコラ	
Charred eggplant tempura Burnt miso, shichimi spice 	¥2,100
焼きなすの天ぷら 焦がし味噌、七味	
Jamaican jerk chicken wings Lime yogurt	¥2,100
ジャマイカ風チキンウイング ライムヨーグルト	
Wagyu yukhoe tartare	¥3,200
Plum gochujang ketchup, seaweed, egg yolk ユッケ風和牛のタルタル プラムコチュジャンケチャップ、海苔、卵黄	
Citrus cured Fuji rainbow trout 	¥3,100
Smoked crème fraiche, dukkah, orange relish 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	

Mains

Ember grilled Iwate bone-in pork loin	¥7,800
Spice apple chutney, crispy pork skin, rocket 岩手県産骨付きポークロインのグリル スパイスアップルチャツネ、クリスピーポークスキン、ルッコラ	
BBQ chicken Burnt pineapple, ginger soy	¥5,300
バーベキューチキンのグリル 焦がしパイナップル、ジンジャーソース	
Tea smoked barbecue lamb chops	¥6,900
Miso eggplant, burnt lemon 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	
Grilled live Canadian lobster 	¥10,000
Smoked butter beurre blanc, kombu, flying fish roe カナディアン活ロブスターのグリル スモークバターのブルブランソース、昆布、とびっこ	
Charred Toyosu market fish	¥6,300
Pumpkin seed mole, fennel, saltwort, orange 豊洲市場直送鮮魚の熟成グリル パンプキンシードモレ、フェネル、オカヒジキ、オレンジ	
King crab 	Market price 時価
Garlic brown butter たらば蟹 ガーリックブラウンバター	
Veggie burger 	¥4,950
Lotus root & potato patty, tomato, avocado, lettuce Miso Dengaku sauce, romesco sauce ヴェジーバーガー レンコンとじゃがいものパテ、トマト、アボカド、レタス 味噌田楽ソース、ロメスコソース	

Premium Steak Selection

A3 Wagyu sirloin 200g	¥14,500
Charred lettuce, chimichuri-emulsion A3和牛サーロイン200g レタスのグリル、チミチュリエマルジョン	
A5 Wagyu tenderloin 180g	¥16,500
Charred lettuce, chimichuri-emulsion A5和牛テンダーロイン180g レタスのグリル、チミチュリエマルジョン	
Barley fed Black Angus rib eye 300g	¥10,500
Charred lettuce, chimichuri-emulsion バーレイフェッドブラックアングスリブアイ レタスのグリル、チミチュリエマルジョン	
T-Bone steak 1kg 	¥32,000
45 days bourbon aged Japanese T-Bone Tボーンステーキ1kg 45日間バーボン熟成国産Tボーンステーキ	
Tomahawk 	¥43,000
Smoked beef tallow -dry aged Japanese Tomahawk トマホーク 牛脂熟成国産トマホーク	

Choose one sauce to go with your beef / ソースをお選びください
Red wine / ponzu-citrus / chimichurri / ginger soy
赤ワインソース/ポン酢ソース/チミチュリソース/ジンジャーソース

Vegetables

Charred asparagus 	¥1,850
Lemon and black garlic aioli アスパラガスのグリル レモン、ブラックガーリックアイオリ	
Charred leeks 	¥1,950
Burnt butter, capers, romesco 長ネギのグリル 焦がしバター、ケッパー、ロメスコ	
Smoked bone marrow potato puree 	¥1,950
燻製ボーンマローのポテトピューレ	
French fries 	¥1,850
フレンチフライ	
Sauteed mushrooms 	¥1,950
マッシュルームのソテー	

Desserts

Valrhona Manjari 64% chocolate crème	¥1,650
Caramelized onion & Fuji apple relish, fig & raisin ice cream 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	
Pistachio lava cake	¥1,760
Smoked framboise, pomegranate ice cream ピスタチオラヴァケーキ スモークフランボワーズ、ザクロアイスクリーム	
Muscat melon mousse 	¥1,850
Almond cream, orange compote, maracuja sauce, coconut ice cream 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	
Crème brûlée Smoked sorbet, berry compote	¥1,450
クレームブリュレ スモークソルベ、ベリーコンポート	



※ Excluded in dessert / デザートに含まれてません

 : Vegetarian / ベジタリアン  : Signature dish / シグネチャー料理

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。