

METROPOLITAN GRILL LUNCH

SIGNATURE SEASONAL MENU / シグネチャーコース

	¥9,000	
Smoked beef marmalade Lime yogurt, house made 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、サワードトースト
Roasted pumpkin and saffron veloute Butter poached lobster	Soup	ローストパンプキンとサフランのヴルーテ バターポーチドロブスターのミキュイ
A3 Wagyu sirloin 100g Smoked potato puree, chimichurri-emulsion, charred lettuce	Main	A3 和牛サーロイン100g スモークポテトピューレ、チミチュリエマルジョン、レタスのグリル
Muscat melon mousse Almond cream, orange compote, maracuja sauce, coconut ice cream	Dessert	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
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、チーズと
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

A La Carte

Grilled Norwegian salmon Hatcho miso sauce, babaganoush, zucchini, burned lemon	¥4,300	ノルウェー産サーモンのグリル ハ丁味噌ソース、ババガヌーシュ、ズッキーニ、グリルレモン
🍷 Tomato and stracciatella flat bread House made tomato truffle relish, Prosciutto, fresh arugula	¥3,800	トマトとストラッチャテッラのフラットブレッド 🍷 自家製トマトトリュフレリッシュ、プロシュート、ルッコラ
Steak frites Crispy Danshaku potato, bearnaise sauce	¥5,800	ステーキフリット クリスピー男爵ポテト、ベアルネーズソース
Jerk marinated charred chicken leg Seasonal corn and saffron puree	¥4,250	ジャークチキンレッグ コーンとサフランのピューレ
🍷 The METROPOLITAN GRILL burger Wagyu beef patty, onion, smoked bacon, pickles, cheddar, house sauce	¥4,950	ザ・メトロポリタングリルバーガー 🍷 和牛パテ、オニオン、スモークベーコン、ピクルス、チェダーチーズ、ハウスソース
Burger topping		バーガートッピング
Fried free-range egg	+ ¥250	フライドフリーレンジエッグ
Fresh avocado	+ ¥300	フレッシュアボカド
Crispy bacon	+ ¥500	クリスピーベーコン

Upgrade Wood Grilled Premium Wagyu Steak Selection / アップグレードグリルプレミアム和牛ステーキセレクション

	Set menu supplement	A La Carte
産地限定A3 和牛サーロイン 100g Regional A3 Wagyu siroin 100g	+¥4,000	
産地限定A3 和牛サーロイン 200g Regional A3 Wagyu siroin 200g	+¥7,800	¥14,500
産地限定A5 和牛テンダーロイン 180g Regional A5 Wagyu fillet 180g	+¥11,000	¥16,500

Dessert / デザート

A la carte

Valrhona Manjari 64% chocolate crème Caramelized onion & Fuji apple relish, fig ice cream	¥1,650	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とふじりんごのレリッシュ、イチジクアイスクリーム
Pistachio lava cake Raspberry ice cream	¥1,750	ピスタチオラヴァケーキ ラズベリーアイスクリーム
🍷 Muscat melon mousse Almond cream, orange compote, maracuja sauce, coconut ice cream	¥1,850	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

All set menu include coffee or tea
+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 スペシャルティコーヒー



※ 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 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。