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 (V) ¥2,800
Hokkaido fresh mozzarella, rocket
静岡県産アメーラトマト
北海道産モッツァレラチーズ、ルッコラ

Charred eggplant tempura Burnt miso, shichimi spice (V) ¥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ィング 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ールブランソース、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、フェンネル、オカヒジキ、オレンジ

King crab Market price
Garlic brown butter 時価
タラバ蟹
ガーリックブラウンバター

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ガス 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 (V) ¥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 (V) ¥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 pureé ¥1,950
燻製ボーンマローのポテトピューレ

French fries (V) ¥1,850
フレンチフライ

Sauteed mushrooms (V) ¥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と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
クランベリーアイスクリーム

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

FREE RANGE FREE RANGE

※ Excluded in dessert / デザートに含まれてません

(V) : 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。