

METROPOLITAN GRILL

Smoke House Pop Up Brunch

BRUNCH SET MENU ¥8,400 ブランチセットメニュー

APPETIZER PLATTER Served on Ice / アペタイザープラッター オンアイス

Oysters – 2 pieces Fresh lemon wedges, mignonette sauce Kampachi sevice with smoked “Leche de Tigre” Avocado, jalapeno, pickled cucumber, coriander Charred osmic tomatoes Hokkaido burrata, pickled shallot, basil	フレッシュオイスター レモンウェッジ、ミニョネットソース カンパチのセヴィーチェ スモーク“レチェ デ ティグレ” アボカド、ハラペーニョ、コルニッション、コリアンダー オスミットマトのグリル 北海道産ブッラータチーズ、シャロットピクルス、バジル
Add on Oyster / Piece +¥700	追加オイスター / 1ピース

BRUNCH EGG DISH / ブランチエッグディッシュ

Barbeque burnt ends and rosti potato benedict Poached free-range egg, bearnaise, pickled red onion, spicy BBQ sauce	バーベキューバーントエンドとロスティポテトのベネディクト フリーレンジポーチドエッグ、ベアルネーズ、赤玉ねぎのピクルス、スパイシーBBQソース
---	--

CHOICE OF MAINS / 選べるメインディッシュ

Choose one dish of your choice. / お好みで1品お選びください

Low and slow smoked brisket 160g Macaroni and three cheese gratin, house pickles, corn bread, 2 house sauces	低温スロースモークブリスケット マカロニと3種のチーズのグラタン、ハウスピクルス、コーンブレッド、2種の自家製ソース
Low and slow smoked pork belly 160g Macaroni and three cheese gratin, house pickles, corn bread, 2 house sauces	低温スロースモークポークベリー マカロニと3種のチーズのグラタン、ハウスピクルス、コーンブレッド、2種の自家製ソース
Smoked brisket burger Pickled red onion, sriracha aioli, mustard BBQ sauce, French fries	スモークブリスケットバーガー 赤玉ねぎのピクルス、シラチャアイオリ、マスタードBBQソース、フレンチフライ
Charred Toyosu market fish Kombu mash potato, grilled asparagus, lemon butter sauce	豊洲市場魚のグリル 昆布マッシュポテト、アスパラガスのグリル、レモンバターソース
Japanese mushroom risotto, thyme and pinenuts Truffle essence, parmesan and cracked pepper	マッシュルームのリゾット、タイムと松の実 トリュフエッセンス、パルメザン、ペッパー
Paccheri caccio e peppe Cracked pepper	パッケリ カッチョエペペ ペッパー

Upgrade Selection / アップグレードセレクション

15 days aged spring chicken “Gai Yang” +¥1,100 Fresh herbs, homemade signature “Nam Jim Jaew” dipping sauce	15日熟成スプリングチキン“ガイ ヤーン” フレッシュハーブ、自家製シグネチャー“ナム チム ジェオ”ソース
Low and slow smoked house platter +¥1,600 Smoked brisket (60 Grams), smoked pork (60 grams), Signature smoked brisket burger with French fries House pickles, corn bread, 2 house sauces	低温スロースモーク ハウスプラッター スモークブリスケット、スモークポーク シグネチャースモークブリスケットバーガーとフレンチフライ ハウスピクルス、コーンブレッド、2種の自家製ソース
Australian grass fed sirloin 150g +¥2,200	オーストラリア産グラスフェドサーロイン 150g
A3 Wagyu sirloin 180g +¥8,000	A3 和牛サーロイン 180g
A5 Wagyu tenderloin 160g +¥10,200	A5 和牛テンドーロイン 160g
Steaks will be accompanied with citrus mesclun, onion jam, salt sampler ステーキにはシトラスメスクリン、オニオンジャム、ソルトサンプラーが付きます。	
Beef fat fries +¥1,800	牛脂フライドポテト

Dessert / デザート

Choose one dish of your choice. / お好みで1品お選びください

Tiramisu Creammascarpone mousse, café cream, almond dacquoise	ティラミス マスカルポーネムース、カフェクリーム、アーモンドダクワーズ
Pistache Pistachio mousse, sicily pistachio cream Red berry compote jelly, pistachio biscuit	ピスターシュ ピスタチオムース、シチリアピスタチオクリー レッドベリーコンポートゼリー、ピスタチオビスケット



※ Excluded in dessert / デザートに含まれてません

Ⓢ : Signature / シグネチャー

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

Free Flow menus are not eligible for any discounts. / 飲み放題のメニューはすべての割引特典対象外とさせていただきます。

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。