

METROPOLITAN GRILL LUNCH

SIGNATURE SEASONAL MENU シグネチャーコース

¥9,000

Shizuoka sweet tomato Hokkaido fresh mozzarella, rocket	Appetizer	静岡県産アメルマト静岡県産アメルマト 北海道産モッツアレラチーズ、ルッコラ
Onion gratin soup Gruyère cheese	Soup	オニオングラタンスープ グリュイエールチーズ
A3 Wagyu sirloin 80g Smoked butter potato puree, horse radish gremolata, beef jus	Main	A3 和牛サーロイン80g スモークバターポテトピューレ、ホースラディッシュグレモラータ、ビーフジュ
Tiramisu Mascarpone mousse, cafe cream, almond dacquoise	Dessert	ティラミス マスカルポーネムース、カフェクリーム、アーモンドダッコーズ

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 + Desserts ¥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。自家製パンと一緒にどうぞ。

Main メイン

 The METROPOLITAN GRILL burger Wagyu beef patty, onion, smoked bacon, pickles, cheddar, house sauce	 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
Double cooked Iwate pork shoulder Burnt apple puree, bok choy, sansho jus	ダブルクック岩手ポークショルダー 焦がし林檎のピューレ、チンゲンサイ、山椒ソース
Market fish Kombu butter Harissa, turnip, chive oil	鮮魚のグリル 昆布バターハリッサ、カブ、チャイブオイル
Thai style 5days aged charcoal charred chicken "Kai Yang" Fresh Asian salad, Nam Jim Jaew	"ガイ・ヤーン"タイ風5日間熟成炭火焼きチキン フレッシュアジアンスラダ、ナムジムジャオ
 Paccheri Caccio E Peppe Extra virgin olive oil, Parmesan, freshly cracked pepper	パッケリ カッチョエペペ エキストラバージンオリーブオイル、パルメザン、フレッシュクラックペッパー

 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
ダブルクック岩手ポークショルダー 焦がし林檎のピューレ、チンゲンサイ、山椒ソース
鮮魚のグリル 昆布バターハリッサ、カブ、チャイブオイル
"ガイ・ヤーン"タイ風5日間熟成炭火焼きチキン フレッシュアジアンスラダ、ナムジムジャオ
パッケリ カッチョエペペ エキストラバージンオリーブオイル、パルメザン、フレッシュクラックペッパー

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
和牛ランプ 160g	+¥2,200	¥9,000
Wagyu rump 160g		
産地限定A3 和牛サーロイン 180g	+¥8,000	¥13,500
Regional A3 Wagyu sirloin 180g		
産地限定A5 和牛テンダーロイン 160g	+¥10,200	¥14,500
Regional A5 Wagyu fillet 160g		

Desserts デザート

Crème brûlée Smoked sorbet, berry compote	クレームブリュレ スモークソルベ、ベリーコンポート
Tiramisu Mascarpone mousse, cafe 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、アーモンドダッコーズ
Pistache Pistachio mousse, Sicilian pistachio cream, red berry compote jelly	ピスタッシュ ピスタチオムース、シチリアンピスタチオクリーム、レッドベリーコンポートゼリー
Chocolate & Pear Chocolate dulce de leche cremieux, sable Bretton Caramelized pear & whisky jelly, pear & cardamon sorbet	チョコレート&ペア チョコレートのドゥルセ・デ・レチエクリーム、サブレブルトヌ 洋ナシのキャラメリゼとウイスキーのゼリー、洋ナシとカルダモンのソルベ

クレームブリュレ スモークソルベ、ベリーコンポート
ティラミス マスカルポーネムース、カフェクリーム、アーモンドダッコーズ
ピスタッシュ ピスタチオムース、シチリアンピスタチオクリーム、レッドベリーコンポートゼリー
チョコレート&ペア チョコレートのドゥルセ・デ・レチエクリーム、サブレブルトヌ 洋ナシのキャラメリゼとウイスキーのゼリー、洋ナシとカルダモンのソルベ

All set menu include coffee or tea
+200 yen speciality coffee
(Café au lait, Café latte, Cappuccino)

 : Vegetarian / ベジタリアン

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
(カフェオレ、カフェラテ、カプチーノ)

 : 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。