

# 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

Oysters – 2 pieces  
Fresh lemon wedges, mignonette sauce  
Market fish sevice with smoked “Leche de Tigre”  
Avocado, jalapeno, pickled cucumber, coriander  
Charred osmic tomatoes  
Hokkaido burrata, pickled shallot, basil

Add on Oyster / Piece +¥700 追加オイスター / 1ピース

#### アペタイザープラッター オンアイス

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  
鮮魚のセヴィーチェ スモーク“レチエ 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

Barbeque burnt ends and rosti potato benedict  
Poached free-range egg, bearnaise, pickled red onion, spicy BBQ sauce

#### ブランチエッグディッシュ

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

Choose one dish of your choice.

Low and slow smoked brisket 160g  
Macaroni and three cheese gratin, house pickles, corn bread, 2 house sauces

Low and slow smoked pork belly 160g  
Macaroni and three cheese gratin, house pickles, corn bread, 2 house sauces

Smoked brisket burger  
Pickled red onion, sriracha aioli, mustard BBQ sauce, French fries

Charred Toyosu market fish  
Kombu butter Harissa, turnip, chive oil

Japanese mushroom risotto, thyme and pinenuts  
Truffle essence, parmesan and cracked pepper

Paccheri caccio e peppe  
Cracked pepper

15 days aged spring chicken “Gai Yang”  
Fresh herbs, homemade signature “Nam Jim Jaew” dipping sauce

#### 選べるメインディッシュ

お好みで1品お選びください

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

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

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

豊洲市場魚のグリル  
昆布バターハリッサ、カブ、チャイブオイル

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

パッケリ カッチョエペペ  
ペッパー

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

Beef fat fries +¥1,800 牛脂フライドポテト

#### Upgrade Selection

#### アップグレードセレクション

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

Australian grass fed sirloin 150g +¥2,200

A3 Wagyu sirloin 180g +¥8,000

A5 Wagyu tenderloin 160g +¥10,200

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、ソルトサンブラーが付きまます。

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

オーストラリア産グラスフェッドサーロイン 150g

A3 和牛サーロイン 180g

A5 和牛テンドーロイン 160g

#### 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  
Cream mascarpone mousse, café cream, almond dacquoise

Pistache  
Pistachio mousse, sicily pistachio cream  
Red berry compote jelly, pistachio biscuit

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

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

Ⓢ : 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。