

# Borderless Flame Cooking

## Snacks

|   |        |
|---|--------|
| Signature Taraba crab cake<br>Black garlic aioli – grapefruit and herbs<br>黒ニンニクアイオリ<br>グレープフルーツとハーブ  | ¥3,400 |
| Aged market fish and caviar<br>Charred avocado, yuzu and shiso<br>熟成鮮魚とキャビア<br>アボカドのグリル、柚子と紫蘇   | ¥3,600 |
| Charred Osmic tomato <b>V</b><br>Hokkaido Burrata, pickled shallot, basil<br>オスミクトマトのグリル<br>北海道産ブッラータチーズ、エシャロットのピクルス、バジル  | ¥2,800 |
| Flame Kissed Hokkaido Scallop<br>Uni, kelp butter, seaweed<br>北海道産ホタテの炙り<br>雲丹、昆布バター、海苔   | ¥3,800 |
| Baby Romaine<br>House Caesar, smoked egg yolk jam, bacon dust<br>Burnt capers, Parmesan crumble<br>ベビーロメイン<br>ハウスシーザーソース、燻製卵黄ジャム、ベーコンクリスプ<br>ケッパー、パルメザンクランブル        | ¥2,100 |
| Wagyu tartare and fresh truffle<br>Confit free-range egg yolk, soy ginger gel, seaweed<br>和牛タルタルとフレッシュトリュフ<br>フリーレンジ卵黄のコンフィ、ジンジャージェル、海苔                             | ¥3,200 |
| Ember roasted burnt ends and “Tamago - Don” <b>S</b><br>House pickles, cured chili egg, crisp shallots, seaweed<br>バーントエンドと卵のライスボール<br>ハウスピクルス、チリエッグ、エシャロットのクリスプ、海苔 | ¥3,200 |
| Sakura ember grilled U8 prawns<br>Harissa butter, curry leaf, lime curd<br>U8海老 桜エンバーグリル<br>ハリッサバター、カレーリーフ、ライムカード   | ¥3,600 |
| Jamaican jerk wings <b>S</b><br>Lime crema<br>ジャマイカンジャークウイングス<br>ライムクレマ   | ¥1,800 |
| 2 Years aged roasted Hokkaido potatoes <b>V</b><br>Cheddar espuma<br>2年熟成の北海道産ポテトのロースト<br>チェダーエスプーマ   | ¥2,100 |

## Mains

|  |        |
|--|--------|
| 5 Days aged fish – Toyosu market fish<br>Kombu butter, harissa, turnip, chive oil<br>5日間熟成した魚 – 豊洲市場の魚<br>昆布バター、ハリッサ、カブ、チャイブオイル  | ¥5,300 |
| 15 days aged spring chicken “Gai Yang”<br>Fresh citrus salad, homemade signature Nam Jim Jaew dipping sauce<br>15日間熟成若鶏「ガイ・ヤン」<br>フレッシュ柑橘サラダ、自家製特製ナムジムジャオディップソース                                   | ¥5,350 |
| Fire roasted eggplant fritters, pickled cucumber, mint salad<br>Tzatziki, pomegranate molasses, spicy sesame, pistachio Dukkha<br>焼きナスのフリッター、キュウリのピクルスとミントのサラダ<br>ザジキ、ザク口のシロップ、スパイシーセサミ、ピスタチオのドゥッカ | ¥4,390 |
| Smoked cauliflower, Romesco, pistachio Dukkha, Balsamic reduction<br>Mint and herb salad<br>スモークカリフラワー、ロメスコ、ピスタチオのドゥッカ、バルサミコ酢の濃縮ソース<br>ミントとハーブのサラダ   | ¥4,980 |

## Premium Steak Selection

|  |         |
|--|---------|
| A5 Wagyu rump 160g<br>Burnt onion puree, smoked bone marrow jus, citrus mesclun<br>A5和牛ランプ 160g<br>焦がし玉ねぎのピューレ、スモークボーンマロウのジュ、シトラスメスクラン         | ¥9,300  |
| A3 Wagyu Sirloin 180g<br>Burnt onion puree, smoked bone marrow jus, citrus mesclun<br>A3和牛サーロイン 180g<br>焦がし玉ねぎのピューレ、スモークボーンマロウのジュ、シトラスメスクラン    | ¥13,500 |
| A5 Tenderloin 160g<br>Burnt onion puree, smoked bone marrow jus, citrus mesclun<br>A5和牛テnderロイン 160g<br>焦がし玉ねぎのピューレ、スモークボーンマロウのジュ、シトラスメスクラン    | ¥14,500 |
| Signature smoked brisket burger<br>Mustard barbeque sauce, sriracha and picked red onions<br>特製スモークブリスケットバーガー<br>マスタードバーベキューソース、シラチャ、赤玉ねぎのピクルス | ¥5,800  |
| Choose one sauce to go with your beef / ソースをお選びください<br>Red wine / ponzu-citrus / chimichurri / ginger soy<br>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  |         |

## METROPOLITAN GRILL Specialities

|   |         |
|---|---------|
| Signature aged Tomahawk 2kg<br>特選熟成トマホークステーキ 2kg  | ¥48,000 |
| Signature aged T-Bone steaks 1kg<br>特選熟成Tボーンステーキ 1kg  | ¥36,000 |
| Specialities steaks will be accompanied with following side dishes.<br>スペシャリティーズステーキには下記サイドディッシュがつきます。<br>Charred Seasonal Vegetable<br>Shimonita Leeks Colcannon with Smoked Bacon<br>Grilled Asparagus with Romesco<br>Smoked Bone Marrow Macaroni and Three Cheese Gratin<br>Red Wine Jus, Ponzu with Daikon Oroshi, Bearnaise<br>焼き季節野菜、下仁田ネギのCOLCANNON(燻製ベーコン添え)<br>アスパラガスのグリル、ロメスコソース添え<br>スモークボーンマロウマカロニと3種のチーズグラタン<br>赤ワインジュ、大根おろしポン酢、ベアルネーズソース |         |

## Sides

|  |        |
|--|--------|
| Grilled asparagus with Romesco and Balsamic cream<br>ロメスコとバルサミコクリーム添えのアスパラガスグリル    | ¥1,850 |
| Smoked burnt ends macaroni and three cheese gratin<br>スモーク・バーントエンドのマカロニと3種のチーズグラタン | ¥2,100 |
| Truffle mashed potato<br>トリュフマッシュポテト   | ¥2,300 |
| Classic salted french fries<br>クラシック・ソルトフライドポテト                                    | ¥1,950 |

## Desserts

|   |        |
|---|--------|
| Crème brûlée Smoked sorbet, berry compote<br>クレームブリュレ スモークソルベ、ベリーコンポート  | ¥1,450 |
| Tiramisu<br>Mascarpone mousse, cafe cream, almond dacquoise<br>ティラミス<br>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   | ¥1,650 |
| Pistache<br>Pistachio mousse, Sicilian pistachio cream, red berry compote jelly<br>ピスタチオ<br>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  | ¥1,650 |
| Chocolate & Pear<br>Chocolate dulce de leche cremieux, sable Bretton<br>Caramelized pear & whisky jelly, pear & cardamon sorbet<br>チョコレート&ペアー<br>チョコレートのドゥルセ・デ・レチェクリーム、サブレブルトンヌ<br>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 | ¥1,850 |

**V** : Vegetarian / ベジタリアン **S** : 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。