レザー、煉瓦、鉄 - 重厚なマテリアルが力強い存在感を放つ空間。
その中心に据えられたガラス張りのグリルカウンターと、ヒマラヤ岩塩の壁を備えた熟成庫。
METROPOLITAN GRILLはBorderless Flame Cooking の舞台です。

国内各地、そして世界中から選び抜かれた食材が集い、
料理人の技と本能的な火入れによって新たな命を吹き込まれていきます。

桜薪がもたらす豊かな薫香。
備長炭が放つ研ぎ澄まされた熱。

ふたつの炎が素材の旨みを呼び覚まし、香り高い一皿へと昇華させます。
国境を越え、ジャンルを越え、火の可能性を追求する。
それが、Borderless Flame Cooking。

Leather, brick, and iron create a bold space defined by powerful materials.
At its center stand a glass-enclosed grill counter and
an ageing room lined with walls of Himalayan salt.
METROPOLITAN GRILL is the stage for “Borderless Flame Cooking”.

Carefully selected ingredients from across Japan and around the world come together here,
where they are given new life through the chefs’ craftsmanship and instinctive mastery of fire.

Cherry wood imparts rich, aromatic smoke.
Binchotan charcoal delivers refined, intense heat.

Together, these two flames awaken the full depth of each ingredient
and elevate them into beautifully expressive dishes.
Beyond borders. Beyond genres. Pursuing the limitless potential of fire.
That is Borderless Flame Cooking.

Tasting Menu
コースメニュー

TASTING MENUS

CHRISTMAS MENU

7 course dinner

Welcome bite
ウェルカムバイト

Citrus cured Fuji trout
富士トラウトの柑橘
Smoked oyster aioli, pickled cucumber, salmon roe, horseradish snow
スモークオイスターアイオリ、ピクルス、いくら、ホースラディッシュ

Hokkaido scallop
北海道産ホタテ
Live-fire scallop, sea urchin butter, fresh sea urchin, yuzu, shiso, wild rice puffs
直火焼きホタテ、雲丹バターエスプーマ、生雲丹、柚子、大葉、ワイルドライスのパフ

Ezo venison
蝦夷鹿肉
Juniper, venison-trimmed and chestnut stuffed morel, venison jus
ジュニパーベリー、鹿肉と栗を詰めたモリーユ茸、鹿肉ジュ

Yuzu pear shiso
柚子 洋梨 大葉
Yuzu and pear sorbet, shiso, fresh citrus
柚子と洋梨のソルベ、大葉と生柑橘類

A5 wagyu sirloin
A5和牛サーロイン
Pumpkin purée, fermented plum, beef jus, sansho
カボチャのピュレ、梅ジュレ、ビーフジュ、山椒

Rosé de Noël
ロゼ ド ノエル
Cream cheese yuzu flavored infused mousse, mix berry compote,
royal red glaze, crème Chantilly, dark sponge, sable biscuit and raspberry sorbet
柚子風味のクリームチーズムース、ミックスベリーのコンポート
ロイヤルレッドのグレーズ、シャンティクリーム、ダークスポンジ、サブレ、ラズベリーソルベ

¥22,000

Price is 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。

CHRISTMAS MENU

6 course dinner

Welcome bite
ウェルカムバイト

Citrus cured Fuji trout
富士トラウトの柑橘
Smoked oyster aioli, pickled cucumber, salmon roe, horseradish snow
スモークオイスターアイオリ、ピクルス、いくら、ホースラディッシュ

Ezo venison
蝦夷鹿肉
Juniper, venison-trimmed and chestnut stuffed morel, venison jus
ジュニパーベリー、鹿肉と栗を詰めたモリーユ茸、鹿肉ジュ

Yuzu pear shiso
柚子 洋梨 大葉
Yuzu and pear sorbet, shiso, fresh citrus
柚子と洋梨のソルベ、大葉と生柑橘類

A5 wagyu sirloin
A5和牛サーロイン
Pumpkin purée, fermented plum, beef jus, sansho
カボチャのピュレ、梅ジュレ、ビーフジュ、山椒

Rosé de Noël
ロゼ ド ノエル
Cream cheese yuzu flavored infused mousse, mix berry compote,
royal red glaze, crème Chantilly, dark sponge, sable biscuit and raspberry sorbet
柚子風味のクリームチーズムース、ミックスベリーのコンポート
ロイヤルレッドのグレーズ、シャンティクリーム、ダークスポンジ、サブレ、ラズベリーソルベ

¥18,000

Price is 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。