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

NEW YEAR 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

Bincho-tan Kyoto duck
備長炭焼き 京都産鴨
Radicchio, preserved fruit gel, port wine jus
ラディッキオ、フルーツのゼリー、ポートワインジュ

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 tenderloin
A5和牛テンダーロイン
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

Ambre d'Hiver
アンブレ ディヴェール
Mandarin and vanilla entremet, chocolate ganache, caramel sauce, chestnut candied vanilla crumble, chestnut ice cream, cocoa nibs, fresh orange wedge
マンダリンとバニラのエントレメ、チョコレートガナッシュ、キャラメルソース、栗の砂糖漬け
バニラクランブル、栗のアイスクリーム、カカオニブ、フレッシュオレンジ

¥23,000

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。

NEW YEAR 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

Bincho-tan Kyoto duck
備長炭焼き 京都産鴨
Radicchio, preserved fruit gel, port wine jus
ラディッキオ、フルーツのゼリー、ポートワインジュ

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 tenderloin
A5和牛テンダーロイン
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

Ambre d'Hiver
アンブレ ディヴェール
Mandarin and vanilla entremet, chocolate ganache, caramel sauce, chestnut candied vanilla crumble, chestnut ice cream, cocoa nibs, fresh orange wedge
マンダリンとバニラのエントレメ、チョコレートガナッシュ、キャラメルソース、栗の砂糖漬け
バニラクランブル、栗のアイスクリーム、カカオニブ、フレッシュオレンジ

¥20,000

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。