

# METROPOLITAN GRILL

## A LA CARTE / アラカルト

A Living Kitchen.....Mindful Eating.....Redefining Balanced Cuisine

Our menu is constantly changing due to seasonal availability, growing cycles and the availability of locally sourced products we use.  
It promotes the natural healthy way of life for body and soul.

"An excellent dish always begins with carefully grown and raised produce." - Thomas Jakobi, Executive Chef, Hilton Tokyo

### Signature - シグネチャーディッシュ

|   |        |
|---|--------|
| グリル ベイビー スクイッド                              | ¥2,800 |
| 味噌バター、ベルーガキャビア、レンズ豆<br>アイルランド産オイスター (3 ピース) | ¥2,600 |
| ベルガモットジェル、ヘーゼルナッツフォーム、ブルブランソース              |        |

### 前菜

|   |        |                                     |        |
|---|--------|-------------------------------------|--------|
| ローカルリーフサラダ<br>アボカド、ヨーグルト                                  | ¥1,600 | 紫蘇の葉とタラバ蟹<br>ホイップアボカド、クルスタシアンマヨネーズ  | ¥2,800 |
| メトロポリタンシーザーサラダ<br>ロメインレタス、パルミジャーノ、ベーコンダスト、コンフィエッグ、タイムクルトン | ¥2,100 | アヒとイペリコハム<br>柚子、コンフィエッグとクラムマヨネーズ    | ¥3,200 |
| カプレーゼ<br>スマートマトとローストピーチ                                   | ¥3,100 | フレンチオニオングラタンスープ<br>グリュイエールチーズ       | ¥1,600 |
| ホタテとラディッシュ<br>胡瓜、ヨーグルト、そば粉のパフ                             | ¥2,800 | ヴィシソワーズ - 冷製ポテトスープ<br>生クリーム、コンソメジェル | ¥1,400 |

### サマー クルスタシアン クラッシュ

|  |         |
|--|---------|
| 2名様にてシェア                                   | ¥24,000 |
| グリルロブスター、オイスター、キングクラブ、<br>ホタテのロースト、海老、ハマグリ |         |

### プレミアムステーキセレクション サクラウッドグリル

#### IMPORTED / 外国産

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| 米国産プライムビーフリアイ 250g                    | ¥7,500  |
| オーストラリア産 ジョンディゴールド<br>ビーフテンダーロイン 250g | ¥8,800  |
| バーボン香 熟成 ジョンディゴールド T ボーン 1 kg         | ¥21,000 |
| アイルランド産牧草飼育 ジョンストーン ビーフトマホーク 1kg      | ¥24,500 |

#### WAGYU / 和牛

|                      |         |
|----------------------|---------|
| A5 サーロイン 200g        | ¥13,800 |
| A5 テンダーロイン ステーキ 150g | ¥14,900 |
| フランクステーキ 200g        | ¥8,800  |

### メトロポリタンシグネチャーディッシュ

|  |         |
|--|---------|
| ウッドファイヤーボックス (2名様にてシェア)<br>オーストラリア産ジョンディゴールドビーフテンダーロイン 500g            | ¥19,900 |
| ビーフテイスター<br>国産和牛 100g、オーストラリア産ジョンディ 120g<br>サクラウッドプランクとグリルの2種類のビーフ     | ¥14,800 |
| ファイアー&ソルト (2~3名様にてシェア)<br>ジョンストーン"コート・ド・ブッフ 900g のグリル<br>ホットストーンソルトで調理 | ¥26,800 |
| 全てのメトロポリタンシグネチャーディッシュ<br>ペコロス、赤キャベツ、モリーユ茸のスマーク、発酵ガーリック                 |         |

### ステーキソース (1つお選びください)

赤ワイン、マッシュルーム、ペッパーコーン、骨髓入り赤ワインソース、ポン酢

### サイドディッシュ 各 ¥1,200

|              |   |                 |   |                       |   |                    |   |
|--------------|---|-----------------|---|-----------------------|---|--------------------|---|
| ガーリックマッシュポテト | 🍷 | ミックスマッシュルームのソテー | 🍷 | ウッドファイヤーリーク - ロメスコソース | 🍷 | マカロニチーズ            | 🍷 |
| フライドポテト      | 🍷 | クリームスピナッチ       | 🍷 | オニオンリング               | 🍷 | グリーンアスパラガス - 黒ニンニク | 🍷 |

### チキン / ラム / ダック / シーフード

|  |        |
|--|--------|
| スパイスマリネチキン<br>フライドライス、温泉卵、唐辛子、クリスピーチキンスキン        | ¥3,900 |
| アンラックラムのグリル<br>ペコロス、赤キャベツ、モリーユ茸のスマーク、<br>発酵ガーリック | ¥6,800 |
| ダックレッグ コンフィ<br>無花果と胡桃 - コンテのニョッキ                 | ¥4,900 |
| スマークしたアクア クチューナトラウト<br>クリスタルキャビア、リーク、ブルブランソース    | ¥4,900 |
| キングクラブ カレー<br>パクチー、ローストアーティチョークポートメロン、ベルガモットフルイド | ¥5,800 |

### ハンバーガー

|   |        |
|---|--------|
| メトロポリタンバーガー<br>ビーフパティ 200g、玉ネギ、グリュイエールチーズ、<br>黒ニンニク、シラッチャーマヨネーズ、フライドポテト | ¥3,900 |
| ベジタブルバーガー<br>ベジタブルパティ、ワカモレ、チェダーチーズ、<br>カレーミントとホイップヨーグルト、フライドポテト         | ¥3,100 |
| 自家製 長時間低温調理スマーク BBQ リブ<br>ビーフ & ポークリブ                                   | ¥4,600 |

🍷 Gluten Free   🍷 Vegetarian   🍷 Dairy Free

Prices are subject to applicable tax and service charge