

METROPOLITAN GRILL

LUNCH - SAVOIR VIVRE

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

3 COURSES

Salad Buffet + Main + La Table Sucrée + Beans & Leaves ¥4,500 サラダbuffet + メインディッシュ + デザートルーム + コーヒー / 紅茶
Please choose one from main category. Served with bread and coffee or tea. お好きなメニューをメインディッシュカテゴリーから 1 品お選びいただけます。パン、コーヒー又は紅茶がつきます。

2 COURSES

Main + La Table Sucrée + Beans & Leaves ¥4,000 メインディッシュ + デザートルーム + コーヒー / 紅茶
Please choose one from main category. Served with bread and coffee or tea. お好きなメニューをメインディッシュカテゴリーから 1 品お選びいただけます。パン、コーヒー又は紅茶がつきます。

2 COURSES

Salad Buffet + La Table Sucrée + Beans & Leaves ¥3,600 サラダbuffet + デザートルーム + コーヒー / 紅茶

Main メインディッシュ

Char-Grilled Australian John Dee Beef Sirloin 120g
Shitake duxelles,grilled asparagus,bacon custard,
Caramelized onion,cep-miso hollandaise
Tilapia
Clams, pumpkin, vadouvan bisque
Salmon
Radish, grains, potato cream, crustacean ginger tea
Spice Marinated Chicken
Sushi rice, broken egg, togarashi spices, crispy skin
Fire Roasted Lamb Shank
Orzo in tomato confit, smoked aubergine, goat cheese, jus
Shiso Leaf & Taraba Crab
Whipped avocado, crustacean creme
METROPOLITAN Burger
Beef patty 120gr, onion, smoked bacon, gruyere cheese,
Black garlic, sriracha mayonnaise
Veggie Burger
Vegetable patty, flat bread, guacamole, cheddar cheese,
Whipped yogurt with mint-curry sauce
Japanese Duck
Fig, chicory, shungiku, dumpling and matcha
Pumpkin Gnocchi
Porcini, confit tomato, parmesan foam

オーストラリア産 ジョンディービーフサーロイン 120g
椎茸デュクセル、グリルアスパラガス、ベーコンカスタード、
キャラメリゼペコロス、ミソオランダーズ
ティラピア
アサリ、カボチャ、バドゥーヴァンビスク
サーモン
ラディッシュ、グレイン、ポテトクリーム、クルスタシアンジンジャーティー
スパイスマリネチキン
フライドライス、温泉卵、唐辛子、クリスピースキン
ファイヤーローストラムシャンク
トマトソースのオルゾリゾット、スモーク茄子、ゴートチーズ
紫蘇の葉とタラバ蟹
ホイップアボカド、クルスタシアンクリーム
メトロポリタンバーガー
ビーフパティ 120g、フライドオニオン、スモークドベーコン、グリユイールチーズ、
黒ニンニク、シラッチャーマヨネーズ
V ベジタブルバーガー
ベジタブルパティ、ピタブレッド、ワカモレ、チェダーチーズ、
カレーミント ホイップヨーグルト
国産鴨肉
無花果、チコリ、春菊、抹茶ダンプリング
パンプキンニョッキ
ポルチーニ、コンフィットマト、パルメザンフォーム

Additional Upgrade アップグレード

Imported	+	外国産
U.S Prime Beef Ribeye 250g	¥4,200	米国産プライムビーフリアイ 250g
Australian John Dee Gold, Beef Tenderloin 250g	¥4,900	オーストラリア産ジョンディーゴールド、ビーフテンダーロイン 250g
Wagyu	+	和牛
Flank Steak 200g	¥4,900	フランクステーキ 200g
A5 Tenderloin 150g	¥8,200	A5 テンダーロインステーキ 150g

La Table Sucrée デザートルーム

All-You-Can-Enjoy over 10 desserts from our pastry chef Osamu Harita
Beans & Leaves

パストリーシェフ播田修による厳選したデザートをお楽しみいただけます
コーヒー / 紅茶

V Vegetarian ベジタリアン

Prices are subject to applicable tax and service charge
表示料金には別途税金とサービス料が加算されます