

# METROPOLITAN GRILL

Chef Set ¥9,500

シェフセット ¥9,500

Amuse Bouche

Appetizer (Choose one)

Artisan Burrata  
Confit of tomatoes on bruschetta, grains, edible flours and basil oil  
or  
Hamachi & Caviar  
Shungiku, yuzu, tomato dashi

\*\*\*\*\*

Main (Choose one)

Mackerel  
Clams, pumpkin, koshihikari, vadouvan bisque  
or  
Japanese Duck  
Fig, chicory, shungiku, dumpling and matcha

\*\*\*\*\*

Dessert (Choose one)

Pistachio Mille Feuille  
Pistachio candy and hazelnut ice cream  
or  
Selection of Artisan Cheese  
Strawberries in port wine glaze

Beans & Leaves  
Petit fours

アミューズブッシュ

前菜 (一品お選びください)

カプレーゼ  
ブルスケッタ添えコンフィトマト、グレイン、エディブルフラワー、バジルオイル  
又は  
ハマチ&キャビア  
春菊、ゆず、トマト出汁

\*\*\*\*\*

メインディッシュ (一品お選びください)

鯖  
アサリ、カボチャ、コシヒカリ、パドゥーヴァンビスク  
又は  
国産鴨肉  
無花果、チコリ、春菊、抹茶ダンプリン

\*\*\*\*\*

デザート (一品お選びください)

ピスタチオミルフィーユ  
ピスタチオキャンディー、ヘーゼルナッツアイスクリーム  
又は  
チーズセレクション  
ポートワイングレイズのストロベリー

コーヒー 又は 紅茶  
プティフル

The Metro Taster ¥16,000

ザ・メトロテイスター ¥16,000

Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Lobster & Jamon Iberico  
Cauliflower,  
Sudachi fluid

\*\*\*\*\*

Oxtail Consomme  
BBQ matsutake braised in sake

\*\*\*\*\*

Seabream  
Radish, grains, potato cream & crustacean ginger tea

\*\*\*\*\*

Japanese Wagyu A5 Tenderloin 80g  
Shitake duxelles, caramelized kotamanegi,  
Grilled asparagus, bacon custard, cep-miso hollandaise

\*\*\*\*\*

Strawberry Sorbet & Elderflower Mascarpone  
Red current crunch

\*\*\*\*\*

Beans & Leaves  
Petit fours

アミューズブッシュ

\*\*\*\*\*

ロブスター&ハモンイベリコ  
味噌カリフラワームース、  
酢橘ジェル

\*\*\*\*\*

牛テールコンソメ  
BBQ 松茸の酒蒸

\*\*\*\*\*

真鯛  
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

\*\*\*\*\*

和牛A5テンドーロイン 80g  
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

\*\*\*\*\*

ストロベリーソルベ & エルダーフラワーマスカルポーネ  
レッドカラント クランチ

\*\*\*\*\*

コーヒー 又は 紅茶  
プティフル