

Metropolitan

メトロポリタン

¥16,500

*3日前までのご予約制

Amuse, Appetizer, Soup, Fish, Main dish, Dessert, Café

アミューズ、オードブル2品、魚料理、肉料理、デザート、コーヒー

和牛や真鯛、オマール海老など、その日届いた新鮮な素材やシェフが厳選した食材を用いて作り上げるスペシャルディナーコースです。

Chelsea チェルシー ¥11,000

Today's amuse
本日のアミューズ

Marinated seafood & eggplant, with trout roe,
paprika sauce
海の幸と秋ナスのマリネ プレンチキャビア添え
パプリカソース

Roasted baby duck, fried MATSUTAKE mushroom,
bigarade sauce
仔鴨のロティと松茸のベニエ ビガラードソース

Pan-roasted sea-bream, grilled mushroom risotto,
with YUZU citron pepper flavored bouillon soup
天然真鯛のポワレ 色々きのこの焼きリゾット
柚子胡椒風味のナージュ仕立て

Grilled Japanese beef tenderloin, with autumn vegetables,
morel mushroom sauce
国産牛フィレ肉のグリル 秋野菜とともに
モリーユ茸のソース

Today's cake & sherbet Or Today's assorted sherbet 3 kinds
アグネス・ペストリーブティックより本日のケーキ
または 本日のシャーベット3種取り合わせ

Café
コーヒー、紅茶など

Soho ソーホー ¥5,500

Today's amuse
本日のアミューズ

Today's assorted appetizer
本日のオードブルバリエ

Today's potage
本日のポタージュ

Today's pan-roasted seafood, chef's recommended style
季節の鮮魚のポワレ シェフスタイルにて
or Roasted pork with tomato puree & mozzarella, Madeira wine sauce
または ポークのピッツァイオーラ マデラソース
or Grilled Australian beef ribeye steak, today's sauce +¥1,000
または 豪州産ビーフブロースのグリル 本日のソース +¥1,000

Today's cake & sherbet Or Today's assorted sherbet 3 kinds
アグネス・ペストリーブティックより本日のケーキ
または 本日のシャーベット3種取り合わせ

Café
コーヒー、紅茶など

Tribeca トライベッカ ¥7,700

Today's amuse
本日のアミューズ

Vacuum cooked baby duck, row ham, comported orange & salad,
orange vinaigrette
仔鴨の真空調理、ハモンセラーノ、オレンジのコンポート
オレンジヴィネグレット

Today's potage
本日のポタージュ

Pan-roasted today's fish, with Sicilian caponata,
Tapenade, butter & white wine sauce
本日の鮮魚のポワレ シチリア風カポナータ添え
ブルブランタプナードソース

Japanese beef rump cutlet, with autumn vegetables,
Madeira wine sauce, mushroom cream sauce
国産牛ランプ肉のパネ 秋野菜添え
マデラソースときのこクリームソース
*Japanese beef tenderloin 国産牛フィレ肉に変更 +¥2,000

Today's cake & sherbet Or Today's assorted sherbet 3 kinds
アグネス・ペストリーブティックより本日のケーキ
または シャーベット3種取り合わせ

Café
コーヒー、紅茶など

With wine pairing

ワインペアリング

ザ・グリルのワインアドバイザーがおすすめるシャンパーニュ&
ワインを、ディナーコースに合わせてグラスにてご用意いたしま
す。お料理とのマリアージュをぜひお楽しみください。

Chealsea: 4 glasses +¥4,000
シャンパーニュ、ロゼワインまたはオレンジワイン
白ワイン、赤ワイン 計4杯

Tribeca: 3 glasses +¥3,000
シャンパーニュ、白ワイン、赤ワイン 計3杯

Soho: 2 glasses +¥2,000
シャンパーニュ、白ワインまたは赤ワイン 計2杯

10% Consumption tax & 10% service charge are included in the price. To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions. All rice used in our dishes is 100% produce of Japan 上記料金に消費税10%と10%のサービス料は含まれています。食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。当店では国産米を使用しております。