

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 sea bream spicy carpaccio, orange vinaigrette
真鯛のマリネ エピス風味 カルパッチョ仕立て
オレンジのビネグレット

Pan-roasted scallop & squid, romesco sauce
北海道産ホタテ貝とアオリイカのソテー ロメスコソース

Nuts roasted flatfish, cream stewed mustard spinach,
American sauce
ナッツをまとった平目のポワレ 小松菜のアラクレーム
アメリカーナソース

Grilled Japanese beef tenderloin, with winter vegetables,
violet mustard red wine sauce
国産牛フィレ肉のグリル 冬野菜とともに
ヴィオレマスタード風味のボルドーズソース

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

Tribeca トライベッカ ¥7,700

Today's amuse
本日のアミューズ

Smoked Atlantic salmon, with apple, endive & almond,
yogurt dressing
アトランティックサーモンのスモーク ヨーグルトドレッシング
リンゴ、アンディーブ、アーモンドとともに

Today's potage
本日のポタージュ

Grilled yellowtail & pan-roasted scallop, with caramelized daikon,
whole-grain mustard white wine sauce
すだちブリのグリルとホタテ貝のソテー 大根のキャラメリゼ
粒マスタード入りヴァンプランソース

Japanese beef rump cutlet with mozzarella, Madeira wine sauce
国産牛ランプ肉のモツアレチーズ焼き マデラソース
*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

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 AWAODORI chicken confit, YUZU citron pepper sauce
または 阿波尾鶏のコンフィ 柚子胡椒ソース
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

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。

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

3 glasses +¥3,000

シャンパーニュ、白ワイン、赤ワイン 計3杯

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。