

# Metropolitan

メトロポリタン

¥17,000

\*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 ¥12,000

Today's amuse  
本日のアミューズ

ZUWAIGANI crab, scallop, spring vegetables, in French salad style,  
strawberry puree

ズワイガニとホタテ貝、春野菜のジャルダン仕立て  
フレッシュなイチゴのクーリ

Roasted AWAODORI chicken confit with orange compots,  
balsamic sauce

阿波尾鶏のコンフィとオレンジコンポート  
バルサミコソース

Fried lobster wrapped with part brick, paprika sauce  
オマール海老のパートブリック包み揚げ  
パプリカソース

Grilled Japanese beef tenderloin, with spring vegetables,  
mustard sauce

国産牛フィレ肉のグリル 春野菜とともに  
マスタードソース

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 Today's 2 kinds of meat dish

または 本日の肉料理2種のアンサンブル

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 ¥8,000

Today's amuse  
本日のアミューズ

Sous vide cooked canard, with raw ham, strawberry,  
carrot grek & arugula, red wine & balsamic sauce

仔鴨のスーヴィットとハモンセラーノ  
イチゴ、ニンジンのグレック、ルッコラ  
赤ワインバルサミコソース

Today's potage  
本日のポタージュ

Steamed Today's fish with seaweed, saffron mariniere sauce  
本日の鮮魚の海藻ヴァプール  
サフラン風味のマリエールソース

Roasted Japanese beef rump with honey mustard,  
wine spring vegetables, Madeira wine sauce  
国産牛ランプ肉のハニーマスタード焼き 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

## 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。