

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

Salad of smoked AWAODORI chicken breast, raw ham,
grilled eggplant jelly & citron, honey lemon vinaigrette
阿波尾鶏のスモーク、ハモンセラーノ、焼きナスのジュレ、
柑橘のサラダドレッセ ハニーレモンビネグレット

Fried HAMO conger & pan-roasted angel shrimp, with piperade
& SUDACHI citron
ハモのベニエと天使の海老のソテー
パプリカのピペラード すだち添え

Roasted sea bass with herb bread crumble, beurre blanc sauce & basil
sauce, with grilled seasonal vegetables
スズキのハーブパン粉焼き グリル野菜添え
ブルブランバジルソース

Grilled Japanese beef tenderloin, with summer vegetables,
green mustard sauce
国産牛フィレ肉のグリル 夏野菜とともに
グリーンマスタードソース

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 Grilled Tokushima pork, mushroom sauce
または 阿波とん豚のグリル フォレストィエールソース
or Grilled Australian beef ribeye steak, today's sauce +¥1,000
または 豪州産ビーフリブローズのグリル 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

Carpaccio of lightly grilled tuna, with Nicoise-style salad
tapenade sauce
マグロのミ・キュイ カルパッチョ仕立て タブナードソース
ニース風サラダとともに

Today's potage
本日のポタージュ

Griile ISAKI grunt & summer vegetables, beurre blanc sauce
with SUDACHI citron
イサキと夏野菜のグリル ブールブランソース
すだち添え

Roasted Japanese beef rump with mozzarella,
with summer vegetables, Madeira wine sauce
国産牛ランプ肉のモツァレラチーズ焼き 夏野菜とともに
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するシャンパーニュ&
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。