

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

Japanese rump sous vide, with raw ham, fig, shine muscat,
consommé jelly, raspberry vinaigrette
和牛ランプ肉のスーヴィッド、ハモンセラーノ、イチジク、
シャインマスカット、コンソメジュレ、木苺のビネグレット

Fried HAMO conger & MATSUTAKE mushroom,
with salad of apple, endive & almond, romesco sauce
ハモと松茸のベニエ ロメスコソース
リンゴとアンディーブ、アーモンドのサラダ添え

Sea bream meuniere, with eggplant & mushroom fricassee,
American sauce
天然真鯛のムニエル ナスとキノコのフリカッセ
アメリカーナソース

Roasted Japanese beef loin with mushroom duxelles,
potato gratin, red wine sauce
国産牛ロース肉のロティ シャンピニオンデュクセル
ドフィノワーズグラタン添え ソースヴァンルージュ

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, today's sauce
または 本日の肉料理 2 種類のアンサンブル 本日のソース
or Grilled Australian beef ribeye steak, today's sauce
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 straw-grilled bonito, tapenade sauce,
with Caesar salad
薫焼きカツオのカルパッチョ仕立て タブナードソース
シーザーサラダとともに

Today's potage
本日のポタージュ

Pan-roasted Spanish mackerel SAWARA with smoke flavor,
tomato puree sauce, crescent pie
サワラのポワレ スモークの香り トマトクーリ
フルーロン添え

Roasted Japanese WAGYU beef rump Tagliata,
with autumn vegetables, Madeira wine sauce
和牛ランプ肉のタリアータ風 秋野菜添え
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。