



PARTY PACKAGE

PREFIX

5000

FIRST

COSMO CAESAR
COSMOシーザーサラダ

OR

MEZZE PLATE

HUMMOUS・BABA GHANOUSH・FETTA & SUN DRIED TOMATOES・PITA
メッセプレート
フムス ババガナッシュ フェタチーズ&サンドライトマト ピタパン

OR

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER
ニューイングランド クラムチャウダー

MAIN

TODAY'S MARKET FISH
本日の鮮魚

OR

TEPPAN GRILLED LOBSTER・BURNT LEMON・GARLIC HERB BUTTER
オマール海老の鉄板焼き 焦しレモン ガーリックハーブバター +2500

OR

CHAR GRILLED HALF KYOTO CHICKEN
京都産ハーフチキンのチャージリル

OR

CHAR GRILLED JAPANESE PORK SHOULDER 300 GRAMS
国産ポーク肩ロース肉のチャージリル 300g

OR

CHAR GRILLED AUSTRALIAN BLACK ANGUS FILLET 180 GRAMS
オーストラリア産 ブラックアングス ファイレステーキのチャージリル 180g

SIDES

PARIS MASH
パリ マッシュ

OR

STEAMED BROCCOLINI・LEMON THYME BUTTER
茎ブロッコリーのスチーム レモンとタイムのバター

OR

ROASTED CAULIFLOWER・ANCHOVY GARLIC
ローストカリフラワー アンチョビーガーリック

DESSERT

CHOICE OF DESSERT AND TEA OR COFFEE
デザートをお選び下さい 紅茶もしくはコーヒーが含まれます

SEASON

6000

FIRST

ZWAI CRAB CAKE
APPLE SALAD・CURRY AIOLI・MINT
紅ズワイ蟹のクラブケーキ
アップルサラダ カレーアイオリ ミント

SECOND

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
GARDEN GREEN・CELERIAC PURÉE・PUMPKIN CHIPS & SEEDS
本日の鮮魚のカルパッチョ
ガーデングリーン 根セロリのピューレ 南瓜のチップ&シード

OR

BASASHI
BAGNA CAUDA DRESSING・PARMESAN・SPROUT
馬刺し

バーニャカウダ ドレッシング パルメザン カイワレ

OR

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER
ニューイングランド クラムチャウダー

MAIN

CHAR GRILLED TODAY'S DRY AGED CUT 140 GRAMS
PARIS MASH・BROCCOLINI・WILD RICE PILAF
RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE
本日の特選熟成肉のチャージリル 140g
パリ マッシュ 茎ブロッコリー ワイルドライスのピラフ
赤ワインソース OR ペッパーコーンソース

OR

SEAFOOD PLATE
TODAY'S MARKET FISH・SCALLOPS・PRAWNS・MUSTARD SPINACH・ANCHOVY GARLIC
シーフードプレート

本日の鮮魚 ホタテ 海老 小松菜 アンチョビーガーリック

PREMIUM BEEF UPGRADES

プレミアムビーフセレクション

AUSTRALIAN RANGERS VALLEY SIRLOIN NEW YORK CUT 280 GRAMS
オーストラリア産 レンジャーズヴァレー サーロイン ニューヨークカット 280g +2100

NEW ZEALAND RIB EYE 280 GRAMS
ニュージーランド産リブアイ 280g +1700

WAGYU RUMP 200 GRAMS
特選和牛 ランプステーキ 200g +2000

TODAY'S JAPANESE FILLET 200 GRAMS
特選国産フィレ 200g +4500

TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 280 GRAMS
特選国産サーロイン 280g +4800

TODAY'S WAGYU CUT
本日の和牛 M/P

SEARED DUCK FOIE GRAS TOPPING 80 GRAMS
鴨のフォワグラ トッピング 80g +1600

DESSERT

CHOICE OF DESSERT AND TEA OR COFFEE
デザートをお選び下さい 紅茶もしくはコーヒーが含まれます

SIGNATURE

8000

FIRST

LOCAL BOUTIQUE TOMATO
ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI-ROCKET
ローカルブティックトマト
イタリア産パッファロー ボッコンチーニ ルッコラ

OR

BEER BATTERED RED PRAWNS
APPLE SALAD・CURRY AIOLI
赤海老のピアバターフリット
アップルサラダ カレーアイオリ

SECOND

KYOTO CHICKEN CONSOMMÉ
SEARED DUCK FOIE GRAS・BRUSSELS SPROUTS・SHIITAKE CRACKER
京都産 チキンのコンソメ

鴨のフォワグラ 芽キャベツ 椎茸クラッカー

OR

SEAFOOD SAFFRON NAGE
TODAY'S FISH・SCALLOP・MUSSEL・DILL
シーフード サフランナーージュ
本日の鮮魚 ホタテ ムール貝 デイル

MAIN

CHAR GRILLED TODAY'S JAPANESE FILLET 140 GRAMS
PARIS MASH・BROCCOLINI・WILD RICE PILAF
RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE
本日の特選国産牛フィレ肉のチャージリル 140g
パリ マッシュ 茎ブロッコリー ワイルドライスのピラフ
赤ワインソース OR ペッパーコーンソース

OR

TEPPAN GRILLED LOBSTER
BURNT LEMON・GARLIC HERB BUTTER・SPINACH
オマール海老の鉄板焼き
焦しレモン ガーリックハーブバター ホウレン草 +400

PREMIUM BEEF UPGRADES

プレミアムビーフセレクション

TODAY'S JAPANESE FILLET 200 GRAMS
特選国産フィレ 200g +1900

TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 280 GRAMS
特選国産サーロイン 280g +2600

TODAY'S WAGYU CUT
本日の和牛 M/P

SEARED DUCK FOIE GRAS TOPPING 80 GRAMS
鴨のフォワグラ トッピング 80g +1600

DESSERT

CHOICE OF DESSERT AND TEA OR COFFEE
デザートをお選び下さい 紅茶もしくはコーヒーが含まれます

ENJOY FREE DRINKS

DINNER COURSE + 2500 (90MINS ALL YOU CAN DRINK)
コース料理 + ¥2,500 (90分制 飲み放題プラン)

DRINK MENU

SPARKLING WINE FOR KANPAI TOAST

スパークリングワイン (乾杯用)

WHITE・RED WINE

白・赤 ワイン

DRAFT BEER 生ビール

KIRIN ICHIBAN-SHIBORI
麒麟一番搾り

COCKTAILS

カクテル

VODKA TONIC

ウォッカトニック

GIN TONIC

ジントニック

CASSIS SODA

カシスソーダ

CAMPARI SODA

カンパリオソーダ

MOSCOW MULE

モスコミュール

GIN BACK

ジンバック

CASSIS ORANGE

カシスオレンジ

CAMPARI ORANGE

カンパリオレンジ

SCREW DRIVER

スクリュードライバー

GIN RICKY

ジンリッキー

CASSIS GRAPE

カシスグレープ

SPUMONI

スパモーニ

SOFT DRINKS

ソフトドリンク

ORANGE JUICE

オレンジジュース

GRAPEFRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

OOLONG TEA

ウーロン茶

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
上記は消費税を含む金額で別途10%のサービス料を加算させていただきます。



SHARE STYLE COURSE

+ ALL YOU CAN DRINK

7500

PREMIUM PINK SALT MIXED NUTS
プレミアムピンクソルト ローステッドミックスナッツ

HUMMOUS&BABA GHANOSH PITA
自家製ガルバンゾーピューレ&ババガナッシュ ピタパン

COSMO CAESAR
COSMO シーザーサラダ

JAMON SERRANO
ハモンセラノ

TEPPAN GRILLED SCALLOPS
ホタテの鉄板焼き

GRILLED RED PRAWNS
赤海老のグリル

CRAB CAKES SLIDERS
クラブケーキスライダーズ 柚子胡椒タルタル ミント

BUFFALO WINGS RANCH DRESSING
バッファローウィング ランチドレッシング セロリ

TODAY'S PASTA
本日のパスタ

CHAR GRILLED BEEF STEAK
ビーフステーキのチャージリル

FRENCH FRIED POTATOES TRUFFLE PARMESAN
フレンチフライドポテト トリュフパルメザン

DESSERT

SEASONAL TART & ICE CREAM
季節のタルト&アイスクリーム

ALL YOU CAN DRINK MENU (90分制)

SPARKLING WINE FOR KANPAI TOAST

スパークリングワイン (乾杯用)

WHITE・RED WINE

白・赤ワイン

DRAFT BEER

KIRIN ICHIBAN-SHIBORI

生ビール

キリン一番搾り

COCKTAILS

VODKA TONIC MOSCOW MULE SCREW DRIVER
GIN TONIC GIN BACK GIN RICKEY
CASSIS SODA CASSIS ORANGE CASSIS GRAPE
CAMPARI SODA CAMPARI ORANGE SPUMONI

ウォッカトニック モスコミュール スクリュードライバー
ジントニック ジンバック ジンリッキー
カシスソーダ カシスオレンジ カシスグレープ
カンパリソーダ カンパリオレンジ スブモーニ

カクテル

SOFT DRINKS

ORANGE JUICE
GRAPEFRUIT JUICE
OOLONG TEA

ソフトドリンク

オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ウーロン茶

AT THE COSMOPOLITAN WE UTILISE SEASONAL INGREDIENTS, DUE TO THIS SOME MENU MAY CHANGE ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY AND QUALITY.
THE COSMOPOLITANでは四季折々の旬の食材をご提供している関係で、マーケットの状況により、メニューを変更する可能性がございますのでご了承くださいませ。

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
上記は消費税を含む金額で別途10% サービス料を加算させていただきます。