



## 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

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 US BLACK ANGUS BEEF FLAT IRON 250 GRAMS  
US ブラックアンガスビーフ ミスジステーキのチャージリル 250g

### SIDES

PARIS MASH  
パリ マッシュ

OR

BEER BATTERED GREEN ASPARAGUS • WATERCRESS CORIANDER & LIME DIP  
グリーンアスパラガスのフリット クレソン コリアンダー&ライムディップ

OR

GLAZED CARROTS • CUMIN  
雪下人参のグラッセ クミン

### DESSERT

SEASONAL TART & ICE CREAM AND TEA OR COFFEE  
季節のタルト&アイスクリーム 紅茶もしくはコーヒーが含まれます

## SEASON

6000

### FIRST

ZWAI CRAB CAKE  
WATERCRESS CORIANDER & LIME DIP • MINT  
紅ズワイ蟹のクラブケーキ  
クレソン コリアンダー&ライムディップ ミント

### SECOND

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO  
GARDEN GREEN • AVOCADO & CUCUMBER SALAD • CREAMY DILL DRESSING  
本日の鮮魚のカルパッチョ  
ガーデングリーン アボカド&胡瓜のサラダ クリーミーディルドレッシング

OR

### BASASHI

MEDITERRANEAN DRESSING • SHAVED PARMESAN • ROCKET  
馬刺し  
地中海風ドレッシング パルメザンチーズ ルッコラ

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 AUSTRALIAN RANGERS VALLEY BLACK ANGUS BEEF  
SIRLOIN 180 GRAMS OR FILLET 150 GRAMS  
NEW POTATOES • GREEN ASPARAGUS • GLAZED CARROTS  
RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE  
オーストラリア産 レンジャーズヴァレー ブラックアンガスビーフ  
サーロイン 180g OR フィレ 150g  
新ジャガイモ グリーンアスパラガス 雪下人参のグラッセ  
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 • NEW ONION SAUCE  
シーフードプレート  
本日の鮮魚 ホタテ 海老 新玉葱のソース

PREMIUM BEEF UPGRADES  
プレミアムビーフセレクション

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 DRY AGED CUT  
本日の特選熟成肉 M/P

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  
デザートをお選びください 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  
WATERCRESS CORIANDER & LIME DIP • TOMYO  
赤海老のピアバターフリット  
クレソン コリアンダー&ライムディップ 豆苗

### SECOND

KYOTO CHICKEN CONSOMMÉ  
DUCK FOIE GRAS • ROYALE • SPRING BEANS  
京都産 チキンのコンソメ  
鴨のフォワグラ ロワイヤル スプリングビーンズ

OR

CLAM & PIKE CONGER SAFFRON SOUP • HOJISO  
アサリとハモのサフランスープ 穂紫蘇

### MAIN

CHAR GRILLED TODAY'S JAPANESE FILLET 140 GRAMS  
NEW POTATOES • GREEN ASPARAGUS • GLAZED CARROTS  
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  
新ジャガイモ グリーンアスパラガス 雪下人参のグラッセ  
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 +800

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 DRY AGED CUT  
特選熟成肉 M/P

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  
デザートをお選びください 紅茶もしくはコーヒーが含まれます

AT THE COSMOPOLITAN WE UTILISE SEASONAL INGREDIENTS. DUE TO THIS SOME MENU ITEMS 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。