



## SEASON

7000

FIRST

ZWAI CRAB CAKE • LYCHEE SALSA • MINT  
紅ズワイ蟹のクラブケーキ ライチのサルサ ミント

SECOND

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO  
GARDEN GREEN • ICE PLANT BEIGNET • NEW ONION CREAM

本日の鮮魚のカルパッチョ  
ガーデングリーン アイスプラントのベニエ 新玉葱のクリーム

OR

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

ニューイングランド クラムチャウダー

OR

LOCAL BOUTIQUE TOMATOES

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 ポッコンチーニ ルッコラ

MAIN

CHAR GRILLED AUSTRALIAN WAGYU BLACK ANGUS BEEF

SIRLOIN 180 GRAMS OR FILLET 150 GRAMS

GREEN PEA & NEW POTATO CRUSH • WATERCRESS

RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE

オーストラリア 和牛 ブラックアングス ビーフ

サーロイン 180g もしくは フィレ150g

グリーンピース&新じゃがいものクラッシュ クレソン

赤ワインソース Or ペッパーコーンソース

OR

MARKET SEAFOOD PLATE SPRING

TODAY'S FISH • HOKKAIDO SCALLOP • RED PRAWN

TOKOBUSHI ABALONE • ANCHOVY SAUCE

シーフードプレート 春

本日の鮮魚 北海道産ホタテ 赤海老 トコブシ アンチョビソース

PREMIUM BEEF UPGRADES

プレミアムビーフセレクション

AWAJI FLAT IRON 200 GRAMS

淡路産 ミスジ 200g +500

NEW ZEALAND RIB EYE 280 GRAMS

ニュージーランド産リブアイ 280g +700

WAGYU RUMP 180 GRAMS

特選和牛 ランプステーキ 180g +700

TODAY'S JAPANESE FILLET 200 GRAMS

特選国産フィレ 200g +3500

TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 280 GRAMS

特選国産サーロイン 280g +3800

TODAY'S WAGYU CUT

本日の和牛 M/P

SEARED FRENCH DUCK FOIE GRAS TOPPING 100 GRAMS

フランス産 鴨のフォワグラ トッピング 100g +1900

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

SEARED BONITO TUNA

GUACAMOLE • YUZU PONZU JELLY • MITSUBA

初鯨の炙り

ワカモレ 自家製 柚子ポン酢のジュレ 三つ葉

SECOND

KYOTO CHICKEN CONSOMMÉ

FRENCH DUCK FOIE GRAS • BROAD BEANS ROYAL • CELERY

京都産 チキンのコンソメ

フランス産 鴨のフォワグラ ソラマメのロワイヤル セロリ

OR

CREAMY MINISTRONE

TEPPAN GRILLED TOKOBUSHI ABALONE • ALMONDS • BASIL OIL

クリーミーなミネストローネ

トコブシの鉄板焼き アーモンド バジルオイル

MAIN

CHAR GRILLED TODAY'S WAGYU RUMP 180 GRAMS OR AWAJI FLAT IRON 200 GRAMS

GREEN PEA & NEW POTATO CRUSH • WATERCRESS

RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE

本日の特選和牛 ランプステーキ 180g もしくは 淡路産 ミスジ 200g

グリーンピース&新じゃがいものクラッシュ クレソン

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

オマール海老の鉄板焼き 焦しレモン ガーリックバター +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 +3100

TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 280 GRAMS

特選国産サーロイン 280g +3400

TODAY'S WAGYU CUT

本日の和牛 M/P

SEARED FRENCH DUCK FOIE GRAS TOPPING 100 GRAMS

フランス産 鴨のフォワグラ トッピング 100g +1900

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

## T-BONE OR TOMAHAWK STEAK FOR TWO

9000

(お一人様)

FIRST

COSMO CAESAR

COSMOシーザーサラダ

SOUP

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

ニューイングランド クラムチャウダー

MAIN

CHAR GRILLED U.S. BLACK ANGUS BEEF T-BONE

アメリカ産 ブラックアングスビーフティーボーン

OR

WAHI WAGYU BEEF TOMAHAWK STEAK

PARIS MASH • RED WINE & PEPPERCORN SAUCE

和妃牛 トマホークステーキ

パリマッシュ 赤ワイン&ペッパーコーンソース

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

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。



## PREFIX

5500

### 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 KYUSYU CHICKEN  
九州産 ハーフ赤鶏のチャージリル

OR

CHAR GRILLED KYUSYU PORK SHOULDER 300 GRAMS  
九州産 白美豚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

CHARRED NAPA CABBAGE・SATSUMA MISO SAUCE  
焦し白菜 温州蜜柑と味噌のソース

OR

TEPPAN GRILLED ERINGI MUSHROOMS・GARLIC BUTTER  
エリンギの鉄板焼き ガーリックバター

### 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



## DINNER

### 前菜 STARTERS

|                                       |           |   |
|---------------------------------------|-----------|---|
| 本日のオイスター                              |           | TODAY'S OYSTERS   |
| 生ガキ                                   | 600       | FRESH   |
| キルパトリック                               | 700       | KILPATRICK  |
| フライ                                   | 700       | FRIED   |
| メッセプレート                               | 1200      | MEZZE PLATE   |
| 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      |           | HUMMOUS·BABA GHANOUSH·FETTA & SUN DRIED TOMATOES·PITA     |
| COSMOシーザーサラダ                          | 1200      | COSMO CAESAR  |
| ローカルブティックトマト イタリア産バッファロー ボッコンチーニ ルッコラ | 1800      | LOCAL BOUTIQUE TOMATOES·ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI·ROCKET |
| ニューイングランド クラムチャウダー                    | 1200      | NEW ENGLAND CLAM CHOWDER                                  |
| 初鯨の炙り                                 | 1200      | SEARED BONITO TUNA  |
| ワカモレ 自家製ポン酢のジュレ 三つ葉                   |           | GUACAMOLE·PONZU JELLY·MITSUBA                             |
| 本日の鮮魚のカルパッチョ                          | 1200      | TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO                             |
| ガーデングリーン アイスプラントのベニエ 新玉葱のクリーム         |           | GARDEN GREEN·ICE PLANT BEIGNET·NEW ONION CREAM            |
| 紅ズワイ蟹のクラブケーキ                          | 1800      | ZWAI CRAB CAKES   |
| ライチのサルサ ミント                           |           | LYCHEE SALSA·MINT   |
| 前菜の盛り合わせ 1名様分 / 2名様分                  | 1750/3500 | APPETISER PLATE FOR 1/FOR 2                               |

### 主菜 MAINS

#### シーフード&ミート, 家禽類

|                                 |      |   |
|---------------------------------|------|---|
| シーフードプレート 春                     | 3000 | MARKET SEAFOOD PLATE SPRING   |
| 本日の鮮魚 北海道産ホタテ 赤海老 トコブシ アンチョビソース |      | TODAY'S FISH·HOKKAIDO SCALLOP·RED PRAWN·TOKOBUSHI ABALONE·ANCHOVY SAUCE |
| 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   | 5800 | TEPPAN GRILLED LOBSTER·BURNT LEMON·GARLIC HERB BUTTER                   |
| 九州産 ハーフ赤鶏のチャージリル                | 2800 | CHAR GRILLED HALF KYUSYU FREE RANGE CHICKEN                             |
| 群馬県産 優美豚 肩ロース肉のチャージリル 300G      | 2700 | CHAR GRILLED GUNMA PORK SHOULDER 300GRAMS                               |
| ニュージーランド産 ダブルラムチョップのチャージリル      | 3300 | CHAR GRILLED TWO DOUBLE NEW ZEALAND LAMB CHOPS                          |

#### SEAFOOD & MEAT, POULTRY

#### プレミアムビーフ

全てのビーフカットグラム変更(増量)承ります

オーストラリア産 レンジャーズヴァレー 300日穀物飼育  
ブラックアンガスビーフ

|                         |       |   |
|-------------------------|-------|---|
| サーロイン ニューヨークカット 280G    | 4900  | SIRLOIN NEW YORK CUT 280 GRAMS                |
| フィレ 200G                | 4800  | FILLET 200 GRAMS                              |
| ニュージーランド産 リブアイ 280G     | 4200  | NEW ZEALAND RIB EYE 280 GRAMS                 |
| 淡路産 ミスジ 200G            | 3700  | AWAJI FLAT IRON 200 GRAMS                     |
| 特選和牛 ランプステーキ 180G       | 4000  | WAGYU RUMP 180 GRAMS                          |
| 特選国産 フィレ 200G           | 7000  | TODAY'S JAPANESE FILLET 200 GRAMS             |
| 特選国産 サーロイン 280G         | 7300  | TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 280 GRAMS            |
| アメリカ産 ティーボーンステーキ        | 11000 | US T-BONE STEAK                               |
| 和妃牛のトマホークステーキ           | 11000 | WAHI BEEF TOMAHAWK STEAK                      |
| 本日の和牛                   | M/P   | TODAY'S WAGYU CUT                             |
| フランス産 鴨のフォワグラ トッピング 80G | +1900 | SEARED FRENCH DUCK FOIE GRAS TOPPING 80 GRAMS |

#### PREMIUM BEEF CUTS

ALL BEEF CUTS ARE AVAILABLE IN LARGER GRAMS

AUSTRALIAN 300 DAY GRAIN FED RANGERS VALLEY  
BLACK ANGUS

### サイドディッシュ SIDES

|                          |     |  |
|--------------------------|-----|--|
| ハンドカット フライドポテト トリュフパルメザン | 800 | HAND CUT FRIES·TRUFFLE PARMESAN          |
| パリ マッシュ                  | 800 | PARIS MASH                               |
| 新じゃが芋のロースト 赤パプリカのエッセンス   | 700 | ROASTED NEW POTATOES·RED PAPRIKA ESSENCE |
| ホワイトアスパラガスのグリル ラビゴットソース  | 800 | GRILLED WHITE ASPARAGUS·RAVIGOTE SAUCE   |
| 国産スチームライス                | 400 | STEAMED JAPANESE RICE                    |

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。