



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
本日の鮮魚のカルパッチョ	1200	TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
北海道産 スイートコーンのサラダ 長芋のフライ イカ墨のリキッド		HOKKAIDO SWEET CORN SALAD·FRIED YAM·SQUID INK LIQUID
馬刺し	1200	BASASHI
おかひじき 茗荷のピクルス 新生姜のドレッシング		SALT WORT·PICKLED MYOGA·GINGER DRESSING
紅ズワイ蟹のクラブケーキ	1800	ZUWAI CRAB CAKES
スイカとマンゴーのサルサ ミント		WATER MELON & MANGO 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 夏	3000	MARKET SEAFOOD PLATE SUMMER
本日の鮮魚 北海道産ホタテ 赤海老 夏野菜のカポナータ		TODAY'S FISH·HOKKAIDO SCALLOPS·RED PRAWNS·SUMMER VEGETABLE CAPONATA
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
国産ハーフ若鶏のチャージリル	2800	CHAR GRILLED HALF JAPANESE 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 和牛 ブラックアングス		AUSTRALIAN WAGYU BLACK ANGUS
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 100G	+1900	SEARED FRENCH DUCK FOIE GRAS TOPPING 100 GRAMS

PREMIUM BEEF CUTS

ALL BEEF CUTS ARE AVAILABLE IN LARGER GRAMS

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
隠元豆のスチーム ベーコンのクラム	800	STEAMED GREEN BEANS·BACON BREAD CRUMBS
ズッキーニのパルメザンチーズ焼き スイカとマンゴーのサルサ	800	PARMESAN ZUCCHINI·WATER MELON & MANGO SALSA
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。



SEASON

7000

FIRST

ZUWAI CRAB CAKE • WATER MELON & MANGO SALSA • MINT
紅ズワイ蟹のクラブケーキ スイカとマンゴーのサルサ ミント

SECOND

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
HOKKAIDO SWEET CORN SALAD • FRIED YAM • SQUID INK LIQUID
本日の鮮魚のカルパッチョ

北海道産 スイートコーンのサラダ 長芋のフライ イカ墨のリキッド

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 ボッコンチーニ ルッコラ

MAIN

CHAR GRILLED AUSTRALIAN WAGYU BLACK ANGUS BEEF
SIRLOIN 180 GRAMS OR FILLET 150 GRAMS

PARMESAN ZUCCHINI • RED WINE 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

ズッキーニの Parmesan チーズ焼き

赤ワインソース Or ペッパーコーンソース

OR

MARKET SEAFOOD PLATE SUMMER

TODAY'S FISH • HOKKAIDO SCALLOP • RED PRAWN

SUMMER VEGETABLE CAPONATA

シーフードプレート 夏

本日の鮮魚 北海道産ホタテ 赤海老 夏野菜のカポナータ

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

BASASHI

SALT WORT • PICKLED MYOGA • GINGER DRESSING

馬刺し

おかひじき 茗荷のピクルス 新生姜のドレッシング

SECOND

CHICKEN & BEEF CONSOMMÉ

FRENCH DUCK FOIE GRAS • WATER SHIELD • BURNT OKRA

チキン&ビーフのコンソメ

フランス産 鴨のフォワグラ じゅん菜 焼きokra

OR

CREAMY HOKKAIDO SWEET CORN SOUP

ZUWAI CRAB CAKE

クリーミーな北海道産スイートコーンスープ

紅ズワイ蟹のクラブケーキ

MAIN

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

PARMESAN ZUCCHINI • RED WINE 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

ズッキーニの Parmesan チーズ焼き

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。