



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
メッゼプレート	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 イタリア産パッファロー 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
ガーデングリーン クリーミーなアボカドエッグサラダ 黒ゴマのソース		GARDEN GREEN•CREAMY AVOCADO EGG SALAD•BLACK SESAME SAUCE
戻り鯉の炙り	1200	SEARED BONITO TUNA
長芋のピクルス 茄子とレッドペッパーのディップ ブロccoliリースプラウト		PICKLED JAPANESE YAM•EGGPLANT & RED PEPPER DIP•BROCCOLI SPROUT
紅ズワイ蟹のクラブケーキ	1800	ZUWAI CRAB CAKES
柿のサルサ ミント		PERSIMMON 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 秋	3000	MARKET SEAFOOD PLATE AUTUMN
本日の鮮魚 北海道産ホタテ 赤海老 沖縄産ソデイカ スパイシーマッシュルーム		TODAY'S FISH•HOKKAIDO SCALLOP•RED PRAWNS OKINAWA CALAMARI•SPICY MUSHROOMS
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	4500	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
イタリア産 乳飲み仔牛チョップ 350G	2700	ITALIAN MILK-FED VEAL CHOP 350GRAMS
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

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 ロンググレインフェッド ブラックアンガス		AUSTRALIAN LONG GRAIN FED 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
カナダ産 ハーフオマール海老テール トッピング	+1800	CANADIAN HALF LOBSTER TAIL TOPPING

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
青梗菜の鉄板焼き スパイシーマッシュルーム	800	TEPPAN GRILLED BOK CHOY•SPICY MUSHROOMS
バターナッツ南瓜&栗のリゾット パンプキンシード	800	BUTTERNUT SQUASH & CHESTNUT RISOTTO•PUMPKIN SEEDS
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 • PERSIMMON SALSA • MINT
紅スワイ蟹のクラブケーキ 柿のサルサ ミント

SECOND

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
GARDEN GREEN • CREAMY AVOCADO EGG SALAD • BLACK SESAME SAUCE
本日の鮮魚のカルパッチョ

ガーデングリーン クリーミーなアボカドエッグサラダ 黒ゴマのソース

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マト
イタリア産バッファロー ホッコンチーニ ルッコラ

MAIN

CHAR GRILLED AUSTRALIAN LONG GRAIN FED BLACK ANGUS BEEF
SIRLOIN 180 GRAMS OR FILLET 150 GRAMS
ROASTED AUTUMN ROOT VEGETABLES • RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE
オーストラリア産 ロンググレインフェッド ブラックアンガスビーフ
サーロイン 180g もしくは フィレ 150g
秋の根菜ロースト 赤ワインソース Or ペッパーコーンソース

OR

MARKET SEAFOOD PLATE AUTUMN
TODAY'S FISH • HOKKAIDO SCALLOP • RED FRAWNS
OKINAWA CALAMARI • SPICY MUSHROOMS
シーフードプレート 秋

本日の鮮魚 北海道産ホタテ 赤海老
沖縄産ソデイカ スパイシーマッシュルーム

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 鴨のフォウグラ トッピング 100g +1900

CANADIAN HALF LOBSTER TAIL TOPPING

カナダ産 ハーフオマール海老テール トッピング +1800

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
PICKLED JAPANESE YAM • EGGPLANT & RED PEPPER DIP • BROCCOLI SPROUT
戻り鱈の炙り
長芋のピクルス 茄子とレッドペッパーのディップ ブロッコリースプラウト

SECOND

CHICKEN & BEEF CONSOMMÉ
FRENCH DUCK FOIE GRAS • PERSIMMON • CHESTNUT • PECAN NUTS
チキン&ビーフのコンソメ

フランス産 鴨のフォウグラ 柿 栗 ビーカンナツ

OR

WILD MUSHROOM BISQUE
OKINAWA CALAMARI • QUINOA & ANCIENT RICE • GINGKO
ワイルドマッシュルームのビスク

沖縄産ソデイカ・キノア&古代米・銀杏

MAIN

CHAR GRILLED TODAY'S WAGYU RUMP 180 GRAMS OR AWAJI FLAT IRON 200 GRAMS
ROASTED AUTUMN ROOT VEGETABLES • 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
秋の根菜ロースト 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

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 鴨のフォウグラ トッピング 100g +1900

CANADIAN HALF LOBSTER TAIL TOPPING

カナダ産 ハーフオマール海老テール トッピング +1800

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

AUTUMN TASTING
10000

AMUSE

BEETROOT CURED NORWEGIAN SALMON • CREAMY AVOCADO EGG SALAD
ノルウェー産サーモンのビーツマリネ クリーミーなアボカドエッグサラダ

FIRST

SEARED BONITO TUNA
PICKLED JAPANESE YAM • EGGPLANT & RED PEPPER DIP • BROCCOLI SPROUT
戻り鱈の炙り

長芋のピクルス 茄子とレッドペッパーのディップ ブロッコリースプラウト

SECOND

TEPPAN GRILLED JAPANESE DUCK
BUTTERNUT SQUASH & CHESTNUT RISOTTO • TRÉVISE • RED WINE SAUCE

国産 合鴨の鉄板焼き
バターナッツ南瓜&栗のリゾット トレヴィス 赤ワインソース

MAIN

CHAR GRILLED TODAY'S JAPANESE BEEF FILLET 150 GRAMS

ROASTED AUTUMN ROOT VEGETABLES • GINKGO • APPLE BBQ SAUCE

本日の特選国産牛フィレ肉 150g のチャージリル

秋の根菜ロースト 銀杏 林檍のBBQソース

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 +1800

TODAY'S WAGYU CUT

本日の和牛 M/P

SEARED FRENCH DUCK FOIE GRAS TOPPING 100 GRAMS

フランス産 鴨のフォウグラ トッピング 100g +1900

CANADIAN HALF LOBSTER TAIL TOPPING

カナダ産 ハーフオマール海老テール トッピング +1800

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使用して季節ごとのメニューを提案しております。メニューの変更の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。