



## KOBE BEEF COURSE

11800

### FIRST

---

ZUWAI CRAB CAKE • PICKLED PEAR SALSA • MINT  
紅ズワイ蟹のクラブケーキ 洋梨ピクルスのサルサ ミント

### SECOND

---

SEARED KOBE BEEF ICHIBO 150 GRAMS CARPACCIO  
OKINAWA MOZUKU PONZU • APPLE & YACON ROOT SALAD • WASABI GREENS  
神戸牛イチボ肉 150g の炙りのカルパッチョ  
沖縄県産 水雲ポン酢 林檎とヤーコンのサラダ わさび菜

### 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 KOBE BEEF RUMP 150 GRAMS  
CHICORY • ROASTED KYOTO CARROT • CHIMA DI RAPA  
RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE  
神戸牛ランプ肉 150g のチャージリル  
アンディーブ 京人参のロースト イタリア菜の花  
赤ワインソース Or 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あり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。



## 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
本日の鮮魚のカルパッチョ	1200	TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
ブロッコリーのタブーリ 金柑、キウイのビネグレット アーモンド		BROCCOLI TABBOULEH·KUMQUAT , KIWI VINAIGRETTE·ALMONDS
本マグロ赤身の炙り	1200	SEARED BLUEFIN RED TUNA
沖縄県産 水雲ポン酢 林檎とヤーコンのサラダ わさび菜		OKINAWA MOZUKU PONZU·APPLE & YACON ROOT SALAD·WASABI GREENS
紅ズワイ蟹のクラブケーキ	1800	ZUWAI CRAB CAKES
洋梨ピクルスのサルサ ミント		PICKLED PEAR 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

季節のシーフードプレート	3000	MARKET SEAFOOD PLATE
本日の鮮魚 北海道産ホタテ つぶ貝 赤海老		TODAY'S FISH·HOKKAIDO SCALLOPS·WHELK SHELL·RED PRAWNS
スパイシーな味噌と蜜柑のソース		SPICY MISO SATSUMA 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	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

#### 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 ロンググレインフェッド ブラックアングス		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
近江牛頬肉の赤ワイン煮 パリマッシュ	4200	RED WINE BRAISED OHMI BEEF CHEEK·PRIS MASH
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

#### 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
カリフラワーのオープンロースト ガーリックアンチョビーソース	800	OVEN ROASTED CAULIFLOWER·GARLIC ANCHOVY SAUCE
法蓮草のソテー オレガノオイル	800	SAUTÉED SPINACH·OREGANO OIL
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 • PICKLED PEAR SALSA • MINT  
紅ズワイ蟹のクラブケーキ 洋梨ピクルスのサルサ ミント

### SECOND

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO  
BROCCOLI TABBOULETH • KUMQUAT, KIWI VINAIGRETTE • ALMONDS  
本日の鮮魚のカルパッチョ

ブロッコリーのタブーリ 金柑とキウイのビネグレット アーモンド  
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 ポツコンチーニ ルッコラ

### MAIN

CHAR GRILLED AUSTRALIAN LONG GRAIN FED BLACK ANGUS BEEF  
SIRLOIN 180 GRAMS OR FILLET 150 GRAMS  
CHICORY • ROASTED KYOTO CARROT • CIMA DI RAPA  
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 ブラックアングスビーフ

サーロイン 180g もしくは フィレ 150g

アンディーブ 京人参のロースト イタリア菜の花

赤ワインソース Or ペッパーコーンソース

OR

MARKET SEAFOOD PLATE  
TODAY'S FISH • HOKKAIDO SCALLOPS • WHELK SHELL • RED PRAWNS  
SPICY MISO SATSUMA SAUCE

季節のシーフードプレート

本日の鮮魚 北海道産ホタテ つぶ貝 赤海老

スパイシーな味噌と蜜柑のソース

### 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

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 BLUEFIN RED TUNA  
OKINAWA MOZUKU PONZU • APPLE & YACON ROOT SALAD • WASABI GREENS  
本マグロ赤身の炙り

沖縄県産 水雲ポン酢 林檎とヤーコンのサラダ わさび菜

### SECOND

CHICKEN & BEEF CONSOMMÉ  
FRENCH DUCK FOIE GRAS • SHOGAIN TURNIP • KUMQUAT • PETIT VERT  
チキン&ビーフのコンソメ

フランス産 鴨のフォワグラ 聖護院蕪 金柑 プチベール

OR

BLUE SWIMMING CRAB BISQUE • ZWAI CRAB CAKE • BROCCOLI TABBOULETH  
渡り蟹のビスク 紅ズワイ蟹のクラブケーキ ブロッコリーのタブーリ

### MAIN

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

CHICORY • ROASTED KYOTO CARROT • CIMA DI RAPA

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

アンディーブ 京人参のロースト イタリア菜の花

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 鴨のフォワグラ 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

## WINTER TASTING

9500

### FIRST

SEARED BLUEFIN RED TUNA  
OKINAWA MOZUKU PONZU • APPLE & YACON ROOT SALAD • WASABI GREENS  
本マグロ赤身の炙り

沖縄県産 水雲ポン酢 林檎とヤーコンのサラダ わさび菜

### SECOND

TEPPAN GRILLED WELK SHELL  
BLUE SWIMMING CRAB BISQUE • GARLIC BUTTER • PETIT VERT • ALMONDS  
つぶ貝の鉄板焼き

渡り蟹のビスク ガーリックバター プチベール アーモンド

### MAIN

CHAR GRILLED TODAY'S JAPANESE BEEF FILLET 150 GRAMS OR SIRLOIN 200 GRAMS

CHICORY • ROASTED KYOTO CARROT • CIMA DI RAPA • CRANBERRY SAUCE

本日の特選国産牛フィレ肉 150g もしくは サーロイン 200gのチャージリル

アンディーブ 京人参のロースト イタリア菜の花 クランベリーソース

### 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 鴨のフォワグラ 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。