



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
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 鮫肝 柑橘のサラダ クレソンのアイオリ		GARDEN GREEN • MONKFISH LIVER • CITRUS SALAD • WATERCRESS AIOLI
初鯨の炙り	1200	SEARED BONITO TUNA
アボカド&赤肉メロンのサルサ ホタル烏賊 スプラウト		AVOCADO & CANTALOUPE MELON SALSA • FIREFLY SQUID • SPROUT
紅ズワイ蟹のクラブケーキ	1800	ZUWAI CRAB CAKES
林檎のピクルス ミント		PICKLED APPLE • 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

季節のシーフード鉄板焼き	4500	TEPPAN GRILLED SEAFOOD PLATE
ハーフオマール海老 本日の鮮魚 殻付きホタテ		HALF LOBSTER • TODAY'S FISH • HALF SHELL SCALLOP
淡路産イダコ 三つ葉のジェノベーゼ		AWAJI OCTOPUS • MITSUBA GENOVESE
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	4300	TEPPAN GRILLED LOBSTER • BURNT LEMON • GARLIC HERB BUTTER
本日のハーフ銘柄鶏のチャーグリル	3500	CHAR GRILLED TODAY'S HALF FREE-RANGE CHICKEN
鹿児島県産 黒豚 肩ロース肉のチャーグリル 360G	3000	CHAR GRILLED KAGOSHIMA BLACK BERKSHIRE PORK SHOULDER 360GRAMS
ニュージーランド産 ダブルラムチョップのチャーグリル	3500	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 250G	4300	SIRLOIN NEW YORK CUT 250 GRAMS
フィレ 180G	4000	FILLET 180 GRAMS
淡路産 ミスジ 200G	4000	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 サーロイン 200G	4300	TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 200 GRAMS
特選国産 フィレ 150G	5200	TODAY'S JAPANESE FILLET 150 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 90G	+1900	SEARED FRENCH DUCK FOIE GRAS TOPPING 90 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
ホワイトアスパラガスのグリル シラスと胡桃の佃煮	900	GRILLED WHITE ASPARAGUS • SHIRASU, WALNUT TSUKUDANI
新じゃが芋のロースト ワイルドガーリッククリーム	800	ROASTED NEW POTATOES • WILD GARLIC CREAM
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。



SIGNATURE 8000

FIRST

SEARED BONITO TUNA
AVOCADO & CANTALOUPE MELON SALSA • FIREFLY SQUID • SPROUT
初産の炙り
アボカド&赤肉メロンのサルサ ホタル烏賊 スプラウト

OR
TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
GARDEN GREEN • MONKFISH LIVER • CITRUS SALAD • WATERCRESS AIOLI
本日の鮮魚のカルパッチョ
ガーデングリーン 鮫肝 柑橘のサラダ クレソンのアイオリ

SECOND

CHICKEN & BEEF CONSOMMÉ
FRENCH DUCK FOIE GRAS • GRAPES • HIRATAKE MUSHROOM
チキン&ビーフのコンソメ
フランス産 鴨のフォワグラ 葡萄 平茸

OR
GREEN PEA RISOTTO & WHITE ASPARAGUS
グリーンピースのリゾット&ホワイトアスパラガス

MAIN

CHAR GRILLED TODAY'S WAGYU RUMP 180 GRAMS OR AWAJI FLAT IRON 200 GRAMS
特選和牛 ランプステーキ 180g もしくは 淡路産 ミスジ 200g

OR
AUSTRALIAN LONG GRAIN FED BLACK ANGUS BEEF
FILLET 180 GRAMS OR SIRLOIN 250 GRAMS
NEW POTATOES • WILD GARLIC CREAM • WILD PLANTS
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
フィレ 180g もしくは サーロイン 250g
新じゃが芋 ワイルドガーリッククリーム 山菜
赤ワインソース Or ペッパーコーンソース

OR
TEPPAN GRILLED SEAFOOD PLATE
CANADIAN HALF LOBSTER • TODAY'S FISH • HALF SHELL SCALLOP
AWAJI OCTOPUS • MITSUBA GENOISE
季節のシーフード鉄板焼き
カナダ産ハーフオマール海老 本日の鮮魚 殻付きホタテ
淡路産イダコ 三つ葉のジェノベーゼ

PREMIUM BEEF UPGRADES
プレミアムビーフセレクション

TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 200 GRAMS
特選国産サーロイン 200g +1200

TODAY'S JAPANESE FILLET 150 GRAMS
特選国産フィレ 150g +2000

TODAY'S WAGYU CUT
本日の和牛 M/P

SEARED FRENCH DUCK FOIE GRAS TOPPING 90 GRAMS
フランス産 鴨のフォワグラ トッピング 90g +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

ZUWAI CRAB CAKE • PICKLED APPLE • MINT
紅ズワイ蟹のクラブケーキ 林檐のピクルス ミント

SECOND

COSMO CAESAR
COSMOシーザーサラダ

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 U.S. BLACK ANGUS BEEF T-BONE
OR WAH WAGYU BEEF TOMAHAWK STEAK
PARIS MASH • RED WINE & PEPPERCORN SAUCE
アメリカ産 ブラックアングスビーフティールーボン
もしくは 和宛牛 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

SPRING TASTING 10000

AMUSE

GRILLED & CHILLED WHITE ASPARAGUS
SHIRASU • WALNUT TSUKUDANI • NEW ONION VICHYSOISE
ホワイトアスパラガスのグリル冷製
シラスと胡桃の佃煮 新玉葱のビシソワーズ

FIRST

SEARED BONITO TUNA TUNA
AVOCADO & CANTALOUPE MELON SALSA • FIREFLY SQUID • SPROUT
初産の炙り
アボカド&赤肉メロンのサルサ ホタル烏賊 スプラウト

OR
TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
GARDEN GREEN • MONKFISH LIVER • CITRUS SALAD • WATERCRESS AIOLI
本日の鮮魚のカルパッチョ
ガーデングリーン 鮫肝 柑橘のサラダ クレソンのアイオリ

SECOND

NEW ZEALAND SPRING LAMB CHOPS
GREEK STUFFED WATER EGGPLANT • MITSUBA GENOISE
ニュージーランド産 スプリングラムチョップ
水茄子のギリシャ風スタUFFING 三つ葉のジェノベーゼ

MAIN

CHAR GRILLED TODAY'S JAPANESE BEEF FILLET 150 GRAMS
GREEN PEA RISOTTO • DRIED PLUM SAUCE • MUSTARD GREEN
本日の特選国産牛フィレ肉 150g
グリーンピースのリゾット ドライプラムのソース からし菜

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 +1600

TODAY'S WAGYU CUT
本日の和牛 M/P

SEARED FRENCH DUCK FOIE GRAS TOPPING 90 GRAMS
フランス産 鴨のフォワグラ トッピング 90g +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

AT THE COSMOPOLITAN WE UTILISE SEASONAL INGREDIENTS.
DUE TO THIS SOME MENU ITEMS MAY CHANGE ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY AND QUALITY.
THE COSMOPOLITANでは四季折々の物の良材をご提供している関係で、メニューの状況により、メニューも変更する場合がございますのでご了承ください。
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。



KOBE BEEF COURSE

12000

FIRST

ZUWAI CRAB CAKE • PICKLED APPLE • MINT
紅ズワイ蟹のクラブケーキ 林檎のピクルス ミント

SECOND

SEARED KOBE BEEF ICHIBO
AVOCADO & CANTALOUPE MELON SALSA • MONKFISH LIVER • SPROUT
神戸牛イチボ肉の炙り
アボカド&赤肉メロンのサルサ 鮫肝 スプラウト

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
NEW POTATOES • WILD GARLIC CREAM • WILD PLANTS
RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE
神戸牛ランプ肉 150g のチャージリル
新じゃが芋 ワイルドガーリッククリーム 山菜
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。