



DINNER

前菜 STARTERS

| | | |
|---------------------------|------|---|
| 本日のオイスター | | TODAY'S OYSTERS |
| 生ガキ | 500 | FRESH |
| キルパトリック | 600 | KILPATRICK |
| フライ | 600 | FRIED |
| COSMOシーザーサラダ | 1000 | COSMO CAESAR |
| ニューイングランド クラムチャウダー | 1000 | NEW ENGLAND CLAM CHOWDER |
| 本日の鮮魚のカルパッチョ | 1200 | TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO |
| 山ナメの柚子風味 農園の人参ドレッシング カイワレ | | YUZU MARINATED NAMEKO MUSHROOMS FARM CARROT DRESSING • RADISH SPROUT |
| 紅ズワイ蟹のクラブケーキ | 1800 | ZUWAI CRAB CAKES |
| 塩麴でマリネした柿 ミント | | MARINATED PERSIMMON • MINT |
| シーフードの前菜 盛り合わせ | 2400 | SEAFOOD APPETIZER PLATE |

主菜 MAINS

シーフード

| | | |
|-------------------------------|------|---|
| 季節シーフードの鉄板焼き | 3000 | TEPPAN GRILLED SEAFOOD PLATE |
| 本日の鮮魚 殻付き北海道産ホタテ | | TODAY'S MARKET FISH • HOKKAIDO SCALLOP |
| 赤海老 ルッコラのペスト | | RED PRAWNS • ARUGULA PESTO |
| 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 | 5000 | TEPPAN GRILLED LOBSTER • BURNT LEMON • GARLIC HERB BUTTER |

SEAFOOD

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 ブラックアンガス サーロイン 180G | 3400 | AUSTRALIAN LONG GRAIN FED BLACK ANGUS SIRLOIN 180 GRAMS |
| オーストラリア産 ミドルグレイン ブラックアンガス フィレ 150G | 3800 | AUSTRALIAN LONG GRAIN FED BLACK ANGUS SIRLOIN 180 GRAMS |
| 淡路産 ミスジ 180G | 4000 | AWAJI FLAT IRON 180 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 180G | 5500 | TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 180 GRAMS |
| 特選国産 フィレ 150G | 5500 | TODAY'S JAPANESE FILLET 150 GRAMS |
| 神戸牛 ミスジ 150G | 5500 | KOBE BEEF FLAT IRON 150 GRAMS |
| 神戸牛 サーロイン 150G | 10000 | KOBE BEEF SIRLOIN 150 GRAMS |
| 神戸牛 フィレ 150G | 11000 | KOBE BEEF 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 |

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 |
| 秋苺と栗のロースト タイム | 1200 | ROASTED AUTUMN MUSHROOM & CHESTNUT • THYM |
| サフランリゾット パルメザンチーズ | 1200 | SAFFRON RISOTTO • PARMESAN CHEESE |
| 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場合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。



SIGNATURE

8000

FIRST

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
YUZU MARINATED NAMEKO MUSHROOMS • FARM CARROT DRESSING • RADISH SPROUT
今日の鮮魚のカルパッチョ
山ナメの柚子風味 農園の人参ドレッシング カイワレ

SECOND

CHICKEN & BEEF CONSOMMÉ
SEARED JAPANESE DUCK BREAST • MARINATED PERSIMMON • TRUFFLE OIL
チキン&ビーフのコンソメ
国産合鴨 胸肉の炙り 塩麹でマリネした柿 トリュフオイル
OR
ZUWAI CRAB CAKE • SAFFRON RISOTTO & SOUP
紅スワイ蟹のクラブケーキ サフランリゾット&スープ

MAIN

CHAR GRILLED TODAY'S WAGYU RUMP 180 GRAMS OR AWAJI FLAT IRON 180 GRAMS
ROASTED AUTUMN MUSHROOM & CHESTNUT • RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE
特選和牛 ランプステーキ 180g もしくは 淡路産 ミスジ 180g
秋苜&栗のロースト 赤ワインソース OR ペッパーコーンソース
OR

TEPPAN GRILLED SEAFOOD PLATE
CANADIAN HALF LOBSTER • TODAY'S SPECIALTY FISH • HALF SHELL SCALLOP • ARUGULA PESTO
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 本日の特選鮮魚 殻付きホタテ ルッコラのペスト

PREMIUM BEEF UPGRADES プレミアムビーフセレクション

TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 180 GRAMS
特選国産サーロイン 180g +1500

TODAY'S JAPANESE FILLET 150 GRAMS
特選国産フィレ 150g +1500

KOBE BEEF FLAT IRON 150 GRAMS
神戸牛ミスジ 150g +1500

KOBE BEEF SIRLOIN 150 GRAMS
神戸牛サーロイン 150g +7500

KOBE BEEF FILLET 150 GRAMS
神戸牛フィレ 150g +8500

TODAY'S WAGYU CUT
本日の和牛 M/P

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

8000

FIRST

TODAY'S OYSTER • GREEN APPLE SORBET
本日の生牡蠣 青林檎のソルベ

SECOND

COSMO CAESAR
POACHED EGG • CRISPY BACON • PARMESAN SAUCE & CHEESE • HERB CROUTONS
COSMOシーザーサラダ
ポーチドエッグ クリスピーベーコン パルメザンソース&チーズ ハーブクルトン
OR

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER
ニューイングランド クラムチャウダー

LOBSTER +2500

TEPPAN GRILLED CANADIAN HALF LOBSTER
BURNT LEMON GARLIC BUTTER ROCKET
カナダ産 ハーフオマール海老の鉄板焼き
焦しレモン ガーリックバター ルッコラ

MAIN

CHAR GRILLED U.S. BLACK ANGUS BEEF T-BONE OR WAHI 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ボーン 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

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.
上記は消費税を含まず税別10%サービス料を加算させていただきます。



KOBE BEEF COURSE

10000

FIRST

SEARED KOBE BEEF ICHIBO CARPACCIO
YUZU MARINATED NAMEKO MUSHROOMS • FARM CARROT DRESSING • RADISH SPROUT

神戸牛 炙りイチボのカルパッチョ
山ナメの柚子風味 農園の人参ドレッシング カイワレ

SOUP

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

ニューイングランド クラムチャウダー

LOBSTER +2500

TEPPAN GRILLED CANADIAN HALF LOBSTER
BURNT LEMON • GARLIC BUTTER • ROCKET

カナダ産 ハーフオマール海老の鉄板焼き
焦しレモン ガーリックバター ルッコラ

MAIN

CHAR GRILLED KOBE BEEF RUMP 150 GRAMS
ROASTED AUTUMN MUSHROOM & CHESTNUT • RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE

神戸牛ランプ肉 150g のチャージリル
秋茸&栗のロースト 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