



DINNER COURSE
+ ALL YOU CAN DRINK
6000
FIRST

ZWAI CRAB CAKE
ズワイクラブケーキ
GREEN SOYBEANS SUCCOTASH APPLE MINT
枝豆のサコタッシュ アップルミント

SECOND

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

OR

OR

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
本日の鮮魚のカルパッチョ

GARDEN GREEN • SALSA FRESCA TORTILLA CHIPS
ガーデングリーン サルサフレスカ トルティーヤチップス

COUNTRY PÂTÉ
パテ カンパーニュ

SPROUT CRISPY PITA MUSHROOM KETCHUP
スプラウト クリスピーピタ マッシュルームのケチャップ

MAIN

CHAR GRILLED AUSTRALIAN RANGERS VALLEY BLACK ANGUS FILLET 150 GRAMS
オーストラリア産 レンジャーズヴァレー ブラックアングス ファイルのチャージルド 150G
INCA POTATO • ROASTED • ZUCCHINI SWEET CORN
インカポテト ズッキーニのロースト スイートコーン
RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE
赤ワインソース OR ペッパーコーンソース

OR

SEAFOOD PLATE
シーフードプレート
TODAY'S MARKET FISH • SCALLOPS • PRAWNS • SWEETCORN & CABBAGE CHOWDER
本日の鮮魚 ホタテ 海老 スイートコーン&キャベツ チャウダー

DESSERT

SEASONAL TART AND TEA OR COFFEE
季節のタルト・紅茶もしくはコーヒーが含まれます

ALL YOU CAN DRINK MENU

Glass Of Wine (White/Red)

グラスワイン (白/赤)

Soft Drinks

ソフトドリンク

Orange Juice
Grapefruit Juice
Oolong Tea

オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ウーロン茶

ADDITIONAL CHARGE 1500 YEN PER ONE PERSON YOU CAN DRINK BEER/COCKTAIL AS MUCH AS YOU CAN

◆おひとり様+@1,500 (サ別) で生ビール、カクテルが飲み放題◇

DRAFT BEER
KIRIN ICHIBAN-SHIBORI

生ビール
麒麟一番搾り

COCKTAILS
GIN/VODKA/CASSIS/CAMPARI

カクテル
ジン/ウォッカ/カシス/カンパリ

***IF YOU HAVE CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE LET OUR STAFF KNOW PRIOR TO ORDERING.**
食材によるアレルギーなどがございましたら予め係までお申し付けください。

AT THE COSMOPOLITAN WE UTILIZE SEASONAL INGREDIENTS. DUE TO THIS, SOME MENU MAY CHANGE ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY AND QUALITY.
THE COSMOPOLITAN では四季折々の旬の食材を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。