



LUNCH

ランチドリンク LUNCH DRINK

スパークリングワイン	850	SPARKLING WINE
白ワイン	850	WHITE WINE
赤ワイン	850	RED WINE
生ビール	850	DRAFT BEER

ランチセット LUNCH SET

前菜 + スープ + 主菜 又は サンドイッチ + 季節のタルト (デザートチョイス +800) + 紅茶もしくはコーヒー	CHOICE OF FIRST + SOUP + MAIN + SEASONAL TART (CHOICE OF DESSERT +800) + TEA OR COFFEE
--	---

前菜 FIRSTS

メッセプレート フムス パバガナッシュ フェタチーズ&サンドライトマト ピタパン	MEZZE PLATE HUMMOUS-BABA GHANOUSH-FETTA & SUN DRIED TOMATOES-PITA
ノルウェー産サーモンのビーツマリネ 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	BETROOT CURED NORWEGIAN SALMON GARDEN GREEN • CREAMY AVOCADO EGG SALAD • BLACK SESAME SAUCE
ハモンセラーノ 柿 クリームチーズのスプレッド ピーカンナッツのロースト	JAMON SERRANO PERSIMMON • CREAM CHEESE SPREAD • ROASTED PECAN NUTS
COSMO シーザーサラダ	COSMO CAESAR
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 +400	SEARED BONITO TUNA PICKLED JAPANESE YAM • EGGPLANT & RED PEPPER DIP • BROCCOLI SPROUT

スープ SOUP

本日のスープ	TODAY'S SOUP
ニューイングランド クラムチャウダー +300	NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

主菜 MAINS

国産牛ハンバーグステーキ マッシュポテト ホワイヨ マッシュルーム グレイビー	3500	JAPANESE BEEF SALISBURY STEAK MASHED POTATOES-FOYOT-MUSHROOM GRAVY
本日の鮮魚の鉄板焼き キノア&古代米 青梗菜 スパイスマッシュルーム	3500	TODAY'S TEPPAN GRILLED FISH QUINOA & ANCIENT RICE • BOK CHOY • SPICY MUSHROOMS
群馬県産 優美豚 肩ロース肉のチャージリル 秋の根菜ロースト 銀杏 林檎のBBQソース	3500	CHAR GRILLED GUNMA PORK SHOULDER ROASTED AUTUMN ROOT VEGETABLES • GINKGO • APPLE BBQ SAUCE
国産若鶏のチャージリル バターナッツ南瓜&栗のリゾット トレビス パンプキンシード	3500	CHAR GRILLED JAPANESE CHICKEN BUTTERNUT SQUASH & CHESTNUT RISOTTO • TRÉVISE • PUMPKIN SEEDS
ビーフステーキのチャージリル ハンドカット フライドポテト もしくは パリ マッシュ ホースラディッシュ クリーム		CHAR GRILLED BEEF STEAK HAND CUT FRIES OR PARIS MASH HORSERADISH CREAM
US ブラックアンガス ミスジ 150g	3800	US BLACK ANGUS FLAT IRON 150 GRAMS
オーストラリア産 グラスフェッド フィレ 150g	4200	AUSTRALIAN GRASS FED FILLET 150 GRAMS
オーストラリア 和牛 ブラックアンガス		AUSTRALIAN WAGYU BLACK ANGUS
サーロイン ニューヨークカット 280g	6700	NEW YORK CUT 280 GRAMS
フィレ 200g	6600	FILLET 200 GRAMS
ニュージーランド産 リブアイ 280g	6100	NEW ZEALAND RIB EYE 280 GRAMS
特選和牛 ランプステーキ 180g	5700	WAGYU RUMP 180 GRAMS
特選国産 フィレ 200g	8700	TODAY'S JAPANESE FILLET 200 GRAMS
特選国産 サーロイン 280g	9100	TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 280 GRAMS
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
サンドイッチ スライダー		SANDWICH SLIDERS
チーズバーガー スライダー 3ピース 国産ビーフパティ チェダーチーズ BBQソース ハンドカット フライドポテト	3400	CHEESEBURGER SLIDERS JAPANESE BEEF PATTY • CHEDDAR • BBQ SAUCE HAND CUT FRIES
紅ズワイ蟹のクラブケーキ スライダー 2ピース 柚子胡椒タルタル ミント ハンドカット フライドポテト	3500	ZUWAI CRAB CAKE SLIDERS YUZU KOSHO TARTARE • MINT • HAND CUT FRIES

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。



LUNCH COURSE

6000

FIRST

TEPPAN GRILLED HOKKAIDO SCALLOPS LOCAL BOUTIQUE TOMATO COSMO CAESAR
PERSIMMON SALSA OR ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI·ROCKET OR COSMO
北海道産ホタテ貝の鉄板焼き ローカルブティックトマト シーザーサラダ
柿のサルサ イタリア産バッファロー ボッコンチーニ ルッコラ

SECOND

SEARED BONITO TUNA TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
PICKLED JAPANESE YAM·EGGPLANT & RED PEPPER DIP OR GARDEN GREEN·CREAMY AVOCADO EGG SALAD
BROCCOLI SPROUT OR BLACK SESAME SAUCE
戻り鰹の炙り 本日の鮮魚のカルパッチョ
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 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

SOUP

TODAY'S SOUP OR NEW ENGLAND CRAM CHOWDER
本日のスープ ニューイングランドクラムチャウダー +300

MAIN

CHAR GRILLED AUSTRALIAN GRASS FED BEEF FILLET 150 GRAMS
SEASONS VEGETABLES·HORSERADISH CREAM
オーストラリア産 グラスフェッドビーフ フィレスステーキのチャージル 150g
季節の温野菜 ホースラディッシュクリーム

OR

TODAY'S TEPPAN GRILLED FISH 200 GRAMS
QUINOA & ANCIENT RICE·BOK CHOY·SPICY MUSHROOMS
本日鮮魚の鉄板焼き 200g
キノア&古代米 青梗菜 スパイシーマッシュルーム

BEEF UPGRADES
ビーフセレクション

AWAJI FLAT IRON 200 GRAMS
淡路産 ミスジ 200g +1300

AUSTRALIAN WAGYU BLACK ANGUS SIRLOIN NEW YORK CUT 280 GRAMS
オーストラリア 和牛 ブラックアングス サーロイン ニューヨークカット 280g +3200

AUSTRALIAN WAGYU BLACK ANGUS FILLET 200 GRAMS
オーストラリア 和牛 ブラックアングス フィレ 200g +3100

NEW ZEALAND RIB EYE 280 GRAMS
ニュージーランド産リブアイ 280g +2500

WAGYU RUMP 180 GRAMS
特選和牛 ランプステーキ 180g +2500

TODAY'S JAPANESE FILLET 200 GRAMS
特選国産フィレ 200g +4900

TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 280 GRAMS
特選国産サーロイン 280g +5100

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

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 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。