



LUNCH COURSE

5000

FIRST

BEER BATTERED RED PRAWNS
PINEAPPLE AVOCADO SALSA • APPLE MINT
赤海老のビアバターフリット
パイナップルとアボカドのサルサ アップルミント

OR

LOCAL BOUTIQUE TOMATO
ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI • ROCKET
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

SECOND

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
GARDEN GREEN • CUCUMBER & SWEET PICKLED GINGER SALAD • WASABI MAYONNAISE

本日の鮮魚のカルパッチョ
ガーデングリーン 加賀太胡瓜と甘酢新生姜のサラダ 山葵マヨネーズ +400

OR

COSMO CAESAR
COSMOシーザーサラダ

OR

TODAY'S SOUP
本日のスープ

FISH +1400

TODAY'S TEPPAN GRILLED FISH
SUMMER RATATOUILLE • CHERRY TOMATO VINAIGRETTE • BASIL

本日の鮮魚の鉄板焼き
サマーラタトゥイユ チェリートマトのビネグレット バジル

MAIN

CHAR GRILLED AUSTRALIAN BLACK ANGUS FILLET 150GRAMS
PARIS MASH • SEASONS VEGETABLES • HORSERADISH CREAM
オーストラリア産 ブラックアングス フィレステーキのチャージリル 150g
パリマッシュ 季節の温野菜 ホースラディッシュクリーム

BEEF UPGRADES
ビーフセレクション

AUSTRALIAN RANGERS VALLEY SIRLOIN NEW YORK CUT 280 GRAMS
オーストラリア レンジーズヴァレー サーロイン ニューヨークカット 280g +2800

AUSTRALIAN RANGERS VALLEY FILLET 200 GRAMS
オーストラリア レンジーズヴァレー フィレ 200g +2700

NEW ZEALAND RIB EYE 280 GRAMS
ニュージーランド産リブアイ 280g +2400

WAGYU RUMP 200 GRAMS
特選和牛 ランプステーキ 200g +2600

TODAY'S JAPANESE FILLET 200 GRAMS
特選国産フィレ 200g +5000

TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 280 GRAMS
特選国産サーロイン 280g +5300

TODAY'S DRY AGED CUT
本日の熟成肉 M/P

TODAY'S WAGYU CUT
本日の和牛 M/P

SEARED DUCK FOIE GRAS TOPPING 80 GRAMS
鴨のフォワグラ トッピング 80g +1600

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。