



## LUNCH COURSE

5000

### FIRST

ZWAI CRAB CAKE  
REMOULADE SAUCE·MINT  
紅ズワイ蟹のクラブケーキ  
レムラードソース 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

COSMO CAESAR  
COSMOシーザーサラダ

OR

TODAY'S SOUP  
本日のスープ

### FISH +1000

TODAY'S TEPPAN GRILLED FISH  
AUTUMN MUSHROOM CHOWDER·CRISPY BURDOCK·ROASTED SHALLOT  
本日の鮮魚の鉄板焼き  
秋茸のチャウダー 牛蒡チップス エシャロットのロースト

### 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 レンジャーズヴァレー 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 レンジャーズヴァレー 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 DRY AGED CUT 200 GRAMS  
本日の熟成肉 200g +2800

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 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

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。