



LUNCH COURSE

6000

FIRST

ZWAI CRAB CAKE
APPLE SALAD • CURRY AIOLI • MINT
紅ズワイ蟹のクラブケーキ
アップルサラダ カレーアイオリ ミント

OR

LOCAL BOUTIQUE TOMATO
ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI • ROCKET
ローカルブティックトマト
イタリア産パッファロー 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

TODAY'S TEPPAN GRILLED FISH
KYOTO CARROT BISQUE • BROCCOLINI • WILD RICE PILAF
本日の鮮魚の鉄板焼き
京人参のビスク 茎ブロッコリー ワイルドライスのピラフ

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 レンジャーズヴァレー サーロイン ニューヨークカット 280g +3800

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 +3700

NEW ZEALAND RIB EYE 280 GRAMS
ニュージーランド産リブアイ 280g +3400

WAGYU RUMP 200 GRAMS
特選和牛 ランプステーキ 200g +3600

TODAY'S DRY AGED CUT 200 GRAMS
本日の熟成肉 200g +3800

TODAY'S JAPANESE FILLET 200 GRAMS
特選国産フィレ 200g +6000

TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 280 GRAMS
特選国産サーロイン 280g +6300

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。



LUNCH

ランチドリンク LUNCH DRINK

| | | |
|------------|-----|----------------|
| スパークリングワイン | 800 | SPARKLING WINE |
| 白ワイン | 800 | WHITE WINE |
| 赤ワイン | 800 | RED WINE |
| 生ビール | 850 | DRAFT BEER |

本日のオイスター TODAY'S OYSTERS

| | | |
|---------|-----|------------|
| 生ガキ | 600 | NATURAL |
| キルパトリック | 700 | KILPATRICK |
| フライ | 700 | FRIED |

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 + 紅茶もしくはコーヒー CHOICE OF FIRST + SOUP + MAIN + SEASONAL TART + TEA OR COFFEE

前菜 FIRSTS

メッセプレート
フムス ババガナッシュ 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

アトランティックサーモンのマリネ
ガーデングリーン 根セロリのピューレ 南瓜のチップ&シード

CURED ATLANTIC SALMON
GARDEN GREEN·CELERIAC PURÉE·PUMPKIN CHIPS & SEEDS

ハモンセラノ
柿 モッツアレラチーズ ピーカンナッツ

JAMON SERRANO
PERSIMMON·MAZZARELLA CHEESE·PECAN NUTS

COSMO シーザーサラダ

COSMO CAESAR

赤海老のビアバターフリット
アップルサラダ カレーアイオリ

BEER BATTERED RED PRAWNS
APPLE SALAD·CURRY AIOLI

スープ SOUP

本日のスープ TODAY'S SOUP

主菜 MAINS

国産牛ハンバーグステーキ 3200
マッシュポテト ホワイヨ マッシュルーム グレイビー

JAPANESE BEEF SALISBURY STEAK
MASHED POTATOES·FOYOT·MUSHROOM GRAVY

本日の鮮魚の鉄板焼き 3200
京人参のビスク 茎ブロッコリー ワイルドライスのピラフ

TODAY'S TEPPAN GRILLED FISH
KYOTO CARROT BISQUE·BROCCOLINI·WILD RICE PILAF

ポークのチャーグリル 3200
ローストカリフラワー 小松菜 アンチョビーガーリックソース

CHAR GRILLED PORK
ROASTED CAULIFLOWER·MUSTARD SPINACH·ANCHOVY GARLIC SAUCE

京都産チキンのチャーグリル 3200
スイートポテト&ブラックビーンズのシチュー 芽キャベツ

CHAR GRILLED KYOTO CHICKEN
SWEET POTATO & BLACK BEANS STEW·BRUSSELS SPROUTS

ビーフステーキのチャーグリル
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 3400
オーストラリア産 ブラックアンガス フィレ 150g 4100

US BLACK ANGUS FLAT IRON 150 GRAMS
AUSTRALIAN BLACK ANGUS FILLET 150 GRAMS

オーストラリア レンジャーズヴァレー

AUSTRALIAN RANGERS VALLEY

サーロイン ニューヨークカット 280g

NEW YORK CUT 280 GRAMS

フィレ 200g

FILLET 200 GRAMS

ニュージーランド産 リブアイ 280g

NEW ZEALAND RIB EYE 280 GRAMS

特選和牛 ランプステーキ 200g

WAGYU RUMP 200 GRAMS

本日の熟成肉 200g

TODAY'S DRY AGED CUT 200 GRAMS

特選国産 フィレ 200g

TODAY'S JAPANESE FILLET 200 GRAMS

特選国産 サーロイン 280g

TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 280 GRAMS

本日の和牛

TODAY'S WAGYU CUT

鴨のフォワグラ トッピング 80g + 1600

SEARED DUCK FOIE GRAS TOPPING 80 GRAMS

サンドイッチ

SANDWICHES

Cosmo BBQ グリルバーガー 3600
200g 国産ビーフパティ チェダーチーズ
レタス トマト オニオンジャム

CHAR GRILLED COSMO BBQ BURGER
200G JAPANESE BEEF PATTY·CHEDDAR
LETTUCE·TOMATO·ONION JAM

チャーグリル ビーフステーキサンドイッチ 3600
チェダーチーズ ルッコラ トマト オニオンジャム

CHAR GRILLED BEEF STEAK SAND
CHEDDAR·ROCKET·TOMATO·ONION JAM

BLT サンドイッチ 3100
クリスピーベーコン トマト レタス ランチドレッシング

BLT SANDWICH
CRISPY BACON·TOMATO·LETTUCE·RANCH DRESSING