



CHRISTMAS DINNER COURSE

{INCLUDING A GLASS OF CHAMPAGNE}

コースにはグラスのシャンパンが含まれます

10000

SEAFOOD CEVICHE ASSORTMENT

魚介のセビーチェ盛り合せ

ATLANTIC SALMON·RED BEET·VODKA CREAM

アトランティックサーモン ビーツ ウォッカクリーム

EHIME SHIMA AJI·SATSUMA·TURNIP

愛媛県産シマアジ 温州みかん 蕪

HOKKAIDO SCALLOP·PEAR·WILD ENOKI MUSHROOM

北海道産ホタテ 洋梨 野生種エノキ茸

CREAMY BURDOCK ROOT SOUP

FRESH HERBS·TAPIOCA·TRUFFLE OIL

クリーミーな牛蒡のスープ

フレッシュハーブ タピオカ トリュフオイル

CHAR GRILLED AUSTRALIAN 300 DAY GRAIN FED RANGERS VALLEY

BLACK ANGUS SIRLOIN NEW YORK CUT 250 GRAMS

ROASTED CAULIFLOWER GRATIN·BROCCOLINI·MUSHROOM & MARSALA SAUCE

オーストラリア産 レンジャーズヴァレー 300日穀物飼育

ブラックアンガス サーロイン ニューヨークカット 250Gのチャージリル

ローストカリフラワーのグラタン 茎ブロッコリー マッシュルーム&マルサラソース

5 KINDS OF PETIT NOËL

5種類の小さなクリスマス

PECAN NUTS & CHOCOLATE MOUSSE CAKE

ピーカンナッツ&チョコレートムースケーキ

RASPBERRY MACARON

ラズベリーのマカロン

NOUGAT GLACE

ヌガーグラッセ

CHRISTMAS LOG CAKE

ブッシュドノエル

MASCARPONE ICE CREAM

マスカルポーネのアイスクリーム

COFFEE OR TEA

コーヒー もしくは紅茶

12000

SEAFOOD CEVICHE ASSORTMENT

魚介のセビーチェ盛り合せ

ATLANTIC SALMON·RED BEET·VODKA CREAM

アトランティックサーモン ビーツ ウォッカクリーム

EHIME SHIMA AJI·SATSUMA·TURNIP

愛媛県産シマアジ 温州みかん 蕪

HOKKAIDO SCALLOP·PEAR·WILD ENOKI MUSHROOM

北海道産ホタテ 洋梨 野生種エノキ茸

CREAMY BURDOCK ROOT SOUP

FRESH HERBS·TAPIOCA·TRUFFLE OIL

クリーミーな牛蒡のスープ

フレッシュハーブ タピオカ トリュフオイル

TEPPAN GRILLED KING PRAWN

JAPANESE CLAM CHOWDER SAUCE·BOTTARGA·TOMATO SAFFRON RISOTTO

キングブラウンの鉄板焼き

国産ハマグリ of チェウダーソース ボツタルガ トマトサフランリゾット

CHAR GRILLED DRY AGED HOKKAIDO TANKAKU WAGYU 150 GRAMS

ROASTED CAULIFLOWER GRATIN·BROCCOLINI·MUSHROOM & MARSALA SAUCE

北海道産 短角和牛 150Gのチャージリル

ローストカリフラワーのグラタン 茎ブロッコリー マッシュルーム&マルサラソース

5 KINDS OF PETIT NOËL

5種類の小さなクリスマス

PECAN NUTS & CHOCOLATE MOUSSE CAKE

ピーカンナッツ&チョコレートムースケーキ

RASPBERRY MACARON

ラズベリーのマカロン

NOUGAT GLACE

ヌガーグラッセ

CHRISTMAS LOG CAKE

ブッシュドノエル

MASCARPONE ICE CREAM

マスカルポーネのアイスクリーム

COFFEE OR TEA

コーヒー もしくは紅茶

14000

SEAFOOD CEVICHE ASSORTMENT

魚介のセビーチェ盛り合せ

ATLANTIC SALMON·RED BEET·VODKA CREAM

アトランティックサーモン ビーツ ウォッカクリーム

EHIME SHIMA AJI·SATSUMA·TURNIP

愛媛県産シマアジ 温州みかん 蕪

HOKKAIDO SCALLOP·PEAR·WILD ENOKI MUSHROOM

北海道産ホタテ 洋梨 野生種エノキ茸

CREAMY BURDOCK ROOT SOUP

FRESH HERBS·TAPIOCA·TRUFFLE OIL

クリーミーな牛蒡のスープ

フレッシュハーブ タピオカ トリュフオイル

LOBSTER PARMENTIER

BRUSSELS SPROUTS·PUMPKIN CHIPS·KYOTO CARROT BISQUE

カナダ産オマール海老のバルマンティエ

芽キャベツ 南瓜のチップ 京人参のビスク

CHAR GRILLED JAPANESE BEEF TENDERLOIN 150 GRAMS

ROASTED CAULIFLOWER GRATIN·BROCCOLINI·MUSHROOM & MARSALA SAUCE

国産牛フィレのチャージリル 150G

ローストカリフラワーのグラタン 茎ブロッコリー マッシュルーム&マルサラソース

5 KINDS OF PETIT NOËL

5種類の小さなクリスマス

PECAN NUTS & CHOCOLATE MOUSSE CAKE

ピーカンナッツ&チョコレートムースケーキ

RASPBERRY MACARON

ラズベリーのマカロン

NOUGAT GLACE

ヌガーグラッセ

CHRISTMAS LOG CAKE

ブッシュドノエル

MASCARPONE ICE CREAM

マスカルポーネのアイスクリーム

COFFEE OR TEA

コーヒー もしくは紅茶

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。