



SEASON

7000

FIRST

ZWAI CRAB CAKE • YUZU KOSHO TARTARE • MINT
紅ズワイ蟹のクラブケーキ 柚子胡椒タルタル ミント

SECOND

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
GARDEN GREEN • POTATO CREAM • POMEGRANATE

本日の鮮魚のカルパッチョ

ガーデングリーン ジャが芋のクリーム 柘榴
OR

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

ニューイングランド クラムチャウダー

OR

LOCAL BOUTIQUE TOMATOES

ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI • ROCKET

ローカルブティックマト

イタリア産パッファロー ボッコンチーニ ルッコラ

MAIN

CHAR GRILLED AUSTRALIAN RANGERS VALLEY BLACK ANGUS BEEF
SIRLOIN 180 GRAMS OR FILLET 150 GRAMS

TARO CROQUETTE • BURNT PERSIMMON • ROASTED RED BEETROOT
RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE

オーストラリア産レンジャーズヴァレー ブラックアングスビーフ

サーロイン 180g もしくは フィレ150g

里芋のコロッケ 焼き柿 ローストビーツ

赤ワインソース Or ペッパーコーンソース

OR

AUTUMN MARKET SEAFOOD PLATE

TODAY'S FISH • HOKKAIDO SCALLOP • CALAMARI • RED PRAWN • BOUILLABaisse

シーフードプレート 秋

本日の鮮魚 北海道産ホタテ 烏賊 赤海老 ブイヤベース

PREMIUM BEEF UPGRADES

プレミアムビーフセレクション

AWAJI FLAT IRON 200 GRAMS

淡路産 ミスジ 200g +500

NEW ZEALAND RIB EYE 280 GRAMS
ニュージーランド産リブアイ 280g +700

WAGYU RUMP 180 GRAMS

特選和牛 ランプステーキ 180g +700

TODAY'S JAPANESE FILLET 200 GRAMS

特選国産フィレ 200g +3500

TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 280 GRAMS

特選国産サーロイン 280g +3800

TODAY'S WAGYU CUT

本日の和牛 M/P

SEARED FRENCH DUCK FOIE GRAS TOPPING 80 GRAMS

フランス産 鴨のフォワグラ トッピング 80g +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

SIGNATURE

8000

FIRST

SEARED BONITO TUNA
SICILIAN SALAD • ORANGE GINGER SAUCE

戻り鰹の炙り

シチリアンサラダ オレンジと生姜のソース

SECOND

KYOTO CHICKEN CONSOMMÉ

FRENCH DUCK FOIE GRAS • ROASTED BEETROOT • WOOD EAR

京都産 チキンのコンソメ

フランス産 鴨のフォワグラ ローストビーツ 木耳

OR

BOUILLABAISSE

TODAY'S FISH • HOKKAIDO SCALLOP • CALAMARI • RED PRAWN • ROUILLE

ブイヤベース

本日の鮮魚 北海道産ホタテ 烏賊 赤海老 ルイユ

MAIN

CHAR GRILLED TODAY'S WAGYU RUMP 180 GRAMS OR AWAJI FLAT IRON 200 GRAMS

TARO CROQUETTE • BURNT PERSIMMON • ROASTED RED BEETROOT

RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE

本日の特選和牛 ランプステーキ 180g もしくは 淡路産 ミスジ 200g

里芋のコロッケ 焼き柿 ローストビーツ

赤ワインソース Or ペッパーコーンソース

OR

TEPPAN GRILLED LOBSTER • BURNT LEMON • GARLIC HERB BUTTER

オマール海老の鉄板焼き 焦しレモン ガーリックバター +800

PREMIUM BEEF UPGRADES

プレミアムビーフセレクション

TODAY'S JAPANESE FILLET 200 GRAMS

特選国産フィレ 200g +3100

TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 280 GRAMS

特選国産サーロイン 280g +3400

TODAY'S WAGYU CUT

本日の和牛 M/P

SEARED FRENCH DUCK FOIE GRAS TOPPING 80 GRAMS

フランス産 鴨のフォワグラ トッピング 80g +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

T-BONE OR TOMAHAWK STEAK FOR TWO

9000

(お一人様)

FIRST

COSMO CAESAR
COSMOシーザーサラダ

SOUP

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

ニューイングランド クラムチャウダー

MAIN

CHAR GRILLED U.S. BLACK ANGUS BEEF T-BONE

アメリカ産 ブラックアングスビーフティーボーン

OR

WAHI WAGYU BEEF TOMAHAWK STEAK

PARIS MASH • RED WINE & PEPPERCORN SAUCE

和妃牛 トマホークステーキ

パリマッシュ 赤ワイン&ペッパーコーンソース

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 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。



PREFIX

5500

FIRST

COSMO CAESAR
COSMOシーザーサラダ

OR

MEZZE PLATE
HUMMOUS・BABA GHANOUSH・FETTA & SUN DRIED TOMATOES・PITA
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

OR

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER
ニューイングランド クラムチャウダー

MAIN

TODAY'S MARKET FISH
本日の鮮魚

OR

CHAR GRILLED HALF KYOTO CHICKEN
京都産ハーフチキンのチャージリル

OR

CHAR GRILLED JAPANESE PORK SHOULDER 300 GRAMS
国産ポーク肩ロース肉のチャージリル 300g

OR

CHAR GRILLED US BLACK ANGUS BEEF FLAT IRON 250 GRAMS
US ブラックアンガスビーフ ミスジステーキのチャージリル 250g

SIDES

PARIS MASH
パリ マッシュ

OR

ROASTED BEET ROOT・ROCKET
ローストビーツ ルッコラ

OR

STEAMED BROCCOLI・GRIBICHE SAUCE
ブロッコリーのスチーム グリビッシュソース

DESSERT

SEASONAL TART & ICE CREAM AND TEA OR COFFEE
季節のタルト&アイスクリーム 紅茶もしくはコーヒーが含まれます