



## DESSERT

DESSERT ※デザートにはアルゼンチン産オーガニックシュガーを使用しています

COSMO NY CHEESE CAKE SEASONAL FRUIT・ICE CREAM コスモ NY チーズケーキ 季節のフルーツとアイスクリーム	1650	PASTRY CHEF'S RECOMMENDED DESSERT パストリーシェフのおすすめデザート	1650
CARAMELIZED BANANA MILLE FEUILLE CUSTARD CREAM・PASSION FRUIT SAUCE VANILLA ICE CREAM バナナキャラメリゼのミルフィーユ カスタードクリーム パッションフルーツソース バニラアイスクリーム	1650	GRAPEFRUIT TERRINE RED CURRANT SAUCE・CAMPARI GRANITA MANDARIN ORANGE ICE CREAM グレープフルーツのテリーヌ レッドカラントソース カンパリのグラニテ マンダリンオレンジアイスクリーム	1650
SEASONAL TART & ICE CREAM 季節のタルト&アイスクリーム	1650	ASSORTED CHOCOLATES チョコレート 盛り合わせ	1700
DESSERT PLATE FOR ONE / TWO デザートプレート 1名様分 / 2名様分	1650 / 3300		

## COFFEE

COFFEE	コーヒー	990	CAFÉ LATTE	カフェ ラテ	1045
ESPRESSO (S)	エスプレッソ シングル	990	CAPPUCCINO	カプチーノ	1045
ESPRESSO (W)	エスプレッソ ダブル	1210	CAFÉ MOCHA	カフェ モカ	1100
ICED COFFEE	アイス コーヒー	990	CARAMEL LATTE	キャラメル ラテ	1100



## NEW YORK PREMIUM TEA

990

DARJEELING ダージリン 爽やかかつコクがあり渋みの少ない味わい	ENGLISH BREAKFAST イングリッシュ ブレックファースト 中国紅茶の良質な茶葉を使ったシンプルながらも深い味わい
VICTORIAN LONDON FOG ヴィクトリアン ロンドン フォグ アールグレイと烏龍茶をベースにラベンダーとバニラが香るブレンドティー	HOT CINNAMON SPICE ホット・シナモン・スパイス ハーニー&サンズの代表作 スパイスとオレンジピールをブレンド
PEACHES & GINGER ピーチ & ジンジャー 桃の果肉とジンジャーをブレンドしたフレーバーティー	MILKY OOLONG ミルキーウーロン 上質な烏龍茶に甘いミルクの香りが広がるリッチフレーバー
DRAGON PEARL JASMINE ドラゴンパール ジャスミン 甘くかわしい優雅で心地よい香りのジャスミンティー	HOT APPLE SPICE ホット・アップル・スパイス 林檎の甘さとシナモンのスパイスティー
DECAF CEYLON デカフェ・セイロン 良質な茶葉を使用した香り高いデカフェティー	YELLOW & BLUE (DECAFE) イエロー & ブルー エジプト産のカモミールとフランス産のラベンダーをブレンドしたデカフェティー

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。



## DESSERT SET

DESSERT SET デザートセット

1980

CHOICE OF DESSERT + TEA OR COFFEE

デザートから一品 + 紅茶もしくはコーヒー

DESSERTS ※デザートにはアルゼンチン産オーガニックシュガーを使用しています

COSMO NY CHEESE CAKE  
SEASONAL FRUIT • ICE CREAM

コスモ NY チーズケーキ  
季節のフルーツとアイスクリーム

CARAMELIZED BANANA MILLE FEUILLE  
CUSTARD CREAM • PASSION FRUIT SAUCE  
VANILLA ICE CREAM

バナナキャラメリゼのミルフィーユ  
カスタードクリーム パッションフルーツソース  
バニラアイスクリーム

SEASONAL TART & ICE CREAM

季節のタルト & アイスクリーム

PASTRY CHEF'S RECOMMENDED DESSERT

パストリーシェフのおすすめデザート

GRAPEFRUIT TERRINE

RED CURRANT SAUCE • CAMPARI GRANITA  
MANDARIN ORANGE ICE CREAM

グレープフルーツのテリーヌ  
レッドカラントソース カンパリのグラニテ  
マンダリンオレンジアイスクリーム

DESSERT PLATE FOR ONE

デザートプレート 1名様分

## NEW YORK PREMIUM TEA



DARJEELING ダージリン

爽やかかつコクがあり渋みの少ない味わい

PEACH & GINGER ピーチ&ジンジャー

桃の果肉とジンジャーをブレンドしたフレーバーティー

DRAGON PEARL JASMINE ドラゴンパールジャスミン

甘くかぐわしい優雅で心地よい香りのジャスミンティー

HOT APPLE SPICE ホット・アップル・スパイス

林檎の甘さとシナモンのスパイスティー

DECAF CEYLON デカフェ・セイロン

良質な茶葉を使用した香り高いデカフェティー

HOT CINNAMON SPICE ホット・シナモン・スパイス

ハーニー&サンズの代表作 スパイスとオレンジピールをブレンド

MILKY OOLONG ミルキーウーロン

上質な烏龍茶に甘いミルクの香りが広がるリッチフレーバー

ENGLISH BREAKFAST イングリッシュ ブレックファースト

中国紅茶の良質な茶葉を使ったシンプルながらも深い味わい

VICTORIAN LONDON FOG ヴィクトリアン ロンドン フィグ

アールグレイと烏龍茶をベースにラベンダーとバニラが香る

YELLOW & BLUE (DECAFE) イエロー & ブルー

カモミールティーとラベンダーをブレンドしたデカフェティー

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。