



A LA CARTE

前菜 STARTERS

本日のオイスター		TODAY'S OYSTERS
生ガキ	700	FRESH
キルパトリック	800	KILPATRICK
フライ	800	FRIED
COSMO シーザーサラダ	1300	COSMO CAESAR SALAD
Burrata チーズと季節のフルーツ	2200	BURRATA CHEESE & SEASONAL FRUITS
本日の鮮魚のクルード	1400	TODAY'S FISH CRUDO
キウイフルーツのグリーンサルサ アブルーガキャビア		KIWI GREEN SALSA • AVRUGA CAVIAR
ニューイングランドクラムチャウダー	1200	NEW ENGLAND CLAM CHOWDER
シーフードプラッター (2名様~)	9900~	SEAFOOD PLATTER
オマール海老 生ガキ ホタテ カニ 鮮魚のクルード		LOBSTER • FRESH OYSTERS • CRAB • SCALLOPS • FISH CRUDO

主菜 MAINS

シーフード

サーモンのレアグリル	2800	SEARED SALMON
わかめと青葱のエチュペ フレッシュトマトラビゴットソース		BRAISED SEAWEED & GREEN ONION • TOMATO RAVIGOTE SAUCE
オマール海老の鉄板焼き	6600	TEPPAN GRILLED LOBSTER
ロメスコソース 万願寺とうがらし		ROMESCO SAUCE • MANGANJI PEPPER

SEAFOOD

プレミアムビーフ

全てのビーフカットグラム変更 (増量) 承ります

国産牛 ランプ 150G	4800	WAGYU RUMP 150 GRAMS
国産牛 サーロイン 150G	4800	TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 150 GRAMS
国産牛 フィレ 120G	4800	TODAY'S JAPANESE FILLET 120 GRAMS
黒毛和牛 ミスジ 200G	6000	WAGYU MISUJI 200 GRAMS
神戸牛 フィレ 100G	16500	KOBE FILLET 100 GRAMS
神戸牛 サーロイン 140G	16500	KOBE SIRLOIN 140 GRAMS
本日のA5和牛カット 150G	M/P	TODAY'S A5 WAGYU CUT
アメリカ産ティーボーン	14000	U.S. T-BONE
オーストラリア産 ダブルラムチョップ	6500	AUSTRARIA DOUBLE LAMB CHOPS

PREMIUM BEEF CUTS

ALL BEEF CUTS ARE AVAILABLE IN LARGER GRAMS

サイドディッシュ SIDES

フレンチフライドポテト トリュフパルメザン	900	FRENCH FRIES • TRUFFLE PARMESAN
パリ マッシュ	900	PARISIAN MASH
青菜のソテー	900	SAUTEED GREENS
鉄板焼きガーリックライス	650	TEPPAN GARLIC RICE
国産スチームライス	400	STEAMED JAPANESE RICE

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。



SEASON

12000

FIRST

PLEASE SELECT ONE ITEM

TODAY'S OYSTERS

本日の牡蠣

OR

TODAY'S FISH CRUDO

KIWI GREEN SALSA・AVRUGA CAVIAR

本日の鮮魚のクルード

キウイフルーツのグリーンサルサ アブルーガキャビア

OR

COSMO CAESAR

CRISPY BACON・PARMESAN SAUCE & CHEESE・CROUTONS

COSMOシーザーサラダ

クリスピーベーコン パルメザンソース&チーズ クルトン

SECOND

SEASONAL SOUP

季節のスープ

SEAFOOD

SEARED SALMON

BRAISED SEAWEED & GREEN ONION

TOMATO RAVIGOTE SAUCE

サーモンのレアグリル

わかめと青葱のエチュベ

フレッシュトマトラビゴットソース

MAIN

CHAR-GRILLED JAPANESE FILLET OR SIRLOIN

BEETROOT POTATO PUREE・FRIED ALFALFA

PEPPERCORN SAUCE OR CHIMICHURRI SAUCE

国産牛フィレ もしくは サーロイン

ピーツのマッシュポテト フライドアルファルファ

ペッパーコーンソース OR チミチュリソース

PREMIUM BEEF UPGRADES

TODAY'S A5 WAGYU CUT

本日のA5和牛カット +M/P

WAGYU MISUJI 200 GRAMS

黒毛和牛ミスジ +1200

DESSERT

CHOICE OF DESSERT AND TEA OR COFFEE

デザートをお選びください 紅茶もしくはコーヒー

YAMAGATA-ZAOU BEEF

17000

FIRST

PLEASE SELECT ONE ITEM

TODAY'S FRESH FISH CRUDO

KIWI GREEN SALSA・AVRUGA CAVIAR

本日の鮮魚のクルード

キウイフルーツのグリーンサルサ アブルーガキャビア

OR

COSMO CAESAR

CRISPY BACON・PARMESAN SAUCE & CHEESE・CROUTONS

COSMOシーザーサラダ

クリスピーベーコン パルメザンソース & チーズ クルトン

SOUP

DOUBLE BEEF CONSOMMÉ

BRAISED CONGER EEL・EGGPLANT

ダブルビーフコンソメ

煮穴子と焼き茄子

SEAFOOD

TEPPAN-GRILLED CANADIAN LOBSTER (HALF)

ROMESCO SAUCE・MANGANJI PEPPER

カナダ産殻付きハーフオマール海老の鉄板焼き

ロメスコソース 万願寺とうがらし

MAIN

CHAR-GRILLED YAMAGATA-ZAOU BEEF

CHOICE OF FILLET OR LOIN

BEETROOT POTATO PUREE・FRIED ALFALFA

PEPPERCORN SAUCE OR CHIMICHURRI SAUCE

山形蔵王牛フィレもしくはロース

ピーツのマッシュポテト フライドアルファルファ

ペッパーコーンソース OR チミチュリソース

DESSERT

CHOICE OF DESSERT AND TEA OR COFFEE

デザートをお選びください 紅茶もしくはコーヒー

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

KOBE BEEF

23000

FIRST

TUNA TARTARE・AVRUGA CAVIAR

NORI SHEET

マグロのタルタル アブルーガキャビア

海苔

SECOND

KOBE BEEF CUTLET BRIOCHE SANDWICH

WASABI MAYONNAISE

神戸ビーフカツレット プリオッシュサンド

ワサビマヨネーズ

SOUP

DOUBLE BEEF CONSOMMÉ

BRAISED CONGER EEL・EGGPLANT

ダブルビーフコンソメ

煮穴子と焼き茄子

LOBSTER +3300

OPTIONAL

TEPPAN GRILLED CANADIAN LOBSTER (HALF)

ROMESCO SAUCE・MANGANJI PEPPER

カナダ産殻付きハーフオマール海老の鉄板焼き

ロメスコソース 万願寺とうがらし

MAIN

CHAR-GRILLED KOBE BEEF

CHOICE OF FILLET OR SIRLOIN

SEASONAL VEGETABLES

PEPPERCORN SAUCE OR CHIMICHURRI SAUCE

神戸牛フィレ もしくは サーロイン

季節野菜

ペッパーコーンソース OR チミチュリソース

DESSERT

CHOICE OF DESSERT AND TEA OR COFFEE

デザートをお選びください 紅茶もしくはコーヒー