



DINNER

前菜 STARTERS

本日のオイスター		TODAY'S OYSTERS
生ガキ	600	FRESH
キルパトリック	700	KILPATRICK
フライ	700	FRIED
Cosmo シーザーサラダ	1200	COSMO CAESAR SALAD
ニューイングランドクラムチャウダー	1200	NEW ENGLAND CLAM CHOWDER
ローカルブティックトマト&イタリア産バッファローボッココンチーニ ルッコラ	1000	LOCAL BOUTIQUE TOMATO & ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI • ROCKET
冷製ホワイトアスパラガスのサラダ ラビゴッドソース ヘーゼルナッツ ガーデングリーン	1200	COLD WHITE ASPARAGUS SALAD RAVIGOT SAUCE • HAZELNUT • GARDEN GREEN
本日鮮魚のカルパッチョ 柑橘 クリーミーディルドレッシング 桜かいわれ	1300	TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO CITRUS FRUITS • CREAMY DILL DRESSING • RADISH SPROUT
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~) オマール海老 生ガキ ホタテ カニ 鮮魚のカルパッチョ	9900~	SEAFOOD PLATTER LOBSTER • FRESH OYSTERS • CLAB • SCALLOPS • CARPACCIO

主菜 MAINS

シーフード

本日の季節鮮魚 グリーンピースリゾット タケノコのグリル クレソンアイオリソース	2800	TODAY'S MARKET FISH GREEN PEA RISOTTO • GRILLED BAMBOO SHOOTS WATERCRESS AIOLI SAUCE
オマール海老の鉄板焼き 焦しレモン ガーリックハーブバター ルッコラ	6600	TEPPAN GRILLED LOBSTER BURNT LEMON • GARLIC HERB BUTTER • ROCKET

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

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 FRIED POTATOES • TRUFFLE PARMESAN
パリ マッシュ	900	PARIS MASH
タケノコのグリル	1000	GRILLED BAMBOO SHOOTS
グリーンピースリゾット	1000	GREEN PEA RISOTTO
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

KITAKI EMPEROR OYSTERS MELON SALSA
喜多嬉エンペラー生牡蠣 2個 メロンのサルサ

OR

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
CITRUS FRUITS • CREAMY DILL DRESSING • RADISH SPROUT

本日鮮魚のカルパッチョ
柑橘 クリーミーディルドレッシング 桜かいわれ

OR

COSMO CAESAR
CRISPY BACON • PARMESAN SAUCE & CHEESE • HERB 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 ハーブクルトン

SECOND

SEASONAL SOUP

季節のスープ

SEAFOOD

TODAY'S MARKET FISH • HOKKAIDO SCALLOP
GREEN PEA RISOTTO • GRILLED BAMBOO SHOOTS

WATERCRESS AIOLI SAUCE

本日の季節鮮魚 北海道産ホタテ
グリーンピースリゾット タケノコのグリル
クレソンアイオリソース

MAIN

CHAR GRILLED JAPANESE FILLET OR SIRLOIN
NEW POTATO • ROSEMARY OIL • CANOLA FLOWER
RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE

国産牛フィレもしくは サーロイン
新じゃが芋 ローズマリーオイル 菜の花
赤ワインソース OR ペッパーコーンソース

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

WAGYU BEEF

17000

FIRST

PLEASE SELECT ONE ITEM

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
BLOOD ORANGE VINAIGRETTE • RADISH SPROUT

本日鮮魚のカルパッチョ
ブラッドオレンジビネグレット 桜かいわれ

OR

ZUWAI CRAB CAKE CUCUMBER DILL SALAD
ズワイガニのクラブケーキ 胡瓜とディルのサラダ

SOUP

DOUBLE BEEF CONSOMMÉ
BRAISED BEEF PLATE • WATER SHIELD

ダブルビーフコンソメ
牛バラ肉の煮込み じゅんさい

LOBSTER

TEPPAN GRILLED CANADIAN HALF LOBSTER
GREEN PEA RISOTTO • NEWBURG SAUCE • ROCKET

カナダ産殻付きハーフオマール海老の鉄板焼き
グリーンピースリゾット ニューバーグソース ルッコラ

MAIN

CHAR GRILLED KUMAMOTO A5 WAGYU WAO FILLET
SEASONAL VEGETABLES

RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE

熊本県産 黒毛和牛"和牛"フィレのチャージョ
季節野菜

赤ワインソース OR ペッパーコーンソース

DESSERT

CHOICE OF DESSERT AND TEA OR COFFEE
デザートをお選びください 紅茶もしくはコーヒー

KOBE BEEF

23000

FIRST

HOKKAIDO SCALLOP WHITE ASPARAGUS
WATERCRESS AIOLI SAUCE

北海道ホタテとホワイトアスパラガス
クレソンアイオリソース

SECOND

SLOW COOKED & SEARED KOBE BEEF TOP SIRLOIN BUTT CARPACCIO
GARDEN GREEN • JALAPENO TARTARE SAUCE

低温調理した神戸牛ランイチの炙りカルパッチョ
ガーデングリーン ハラペーニョタルタルソース

SOUP

DOUBLE BEEF CONSOMMÉ
BRAISED BEEF PLATE • WATER SHIELD

ダブルビーフコンソメ
牛バラ肉の煮込み じゅんさい

LOBSTER +3300

YOU CAN CHOOSE FOR AN ADDITIONAL FEE

TEPPAN GRILLED CANADIAN HALF LOBSTER
BURNT LEMON • GARLIC HERB BUTTER • ROCKET

カナダ産殻付きハーフオマール海老の鉄板焼き
焦しレモン ガーリックハーブバター ルッコラ

MAIN

CHAR GRILLED KOBE BEEF FILLET OR KOBE BEEF SIRLOIN
SEASONAL VEGETABLES

RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE

神戸牛フィレもしくは サーロインのチャージョ
季節野菜

赤ワインソース OR 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