



SEASON

7000

FIRST

ZWAI CRAB CAKE • STRAWBERRY SALSA • MINT
紅ズワイ蟹のクラブケーキ 苺のサルサ ミント

SECOND

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
GARDEN GREEN • CAULIFLOWER CREAM • ALMOND & KUMQUAT CRUST
本日の鮮魚のカルパッチョ

ガーデングリーン カリフラワークリーム アーモンド&金柑のクラスト

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トマト

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
PARIS MUSH • ERINGI MUSHROOM • PETIT VERT
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

パリマッシュ エリンギ プチベール

赤ワインソース Or ペッパーコーンソース

OR

MARKET SEAFOOD PLATE WINTER

TODAY'S FISH • HOKKAIDO SCALLOP & OCTOPUS • RED PRAWN • COCONUT CURRY SAUCE
シーフードプレート 冬

本日の鮮魚 北海道産ホタテ&水蛸 赤海老 ココナッツカレーソース

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 BLUEFIN RED TUNA
GARDEN RADISH • SALTED KELP • KIWI & AVOCADO DRESSING
本マグロ赤身の炙り

ガーデングリーン 塩昆布 キウイ&アボカドドレッシング

SECOND

KYOTO CHICKEN CONSOMMÉ
FRENCH DUCK FOIE GRAS • CHARRED NAPA CABBAGE • MARSH
京都産 チキンのコンソメ

フランス産 鴨のフォワグラ 焦し白菜 マーシュ

OR

CREAMY BURDOCK SOUP

ROASTED JAPANESE DUCK LEG • DRIED CRANBERRY COUSCOUS SALAD

クリーミーな牛蒡のスープ

国産 合鴨腿肉のロースト ドライ克蘭ベリークスクスサラダ

MAIN

CHAR GRILLED TODAY'S WAGYU RUMP 180 GRAMS OR AWAJI FLAT IRON 200 GRAMS
PARIS MUSH • ERINGI MUSHROOM • PETIT VERT
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

パリマッシュ エリンギ プチベール

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 KYUSYU CHICKEN
九州産 ハーフ赤鶏のチャージリル

OR

CHAR GRILLED KYUSYU PORK SHOULDER 300 GRAMS
九州産 白美豚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

CHARRED NAPA CABBAGE・SATSUMA MISO SAUCE
焦し白菜 温州蜜柑と味噌のソース

OR

TEPPAN GRILLED ERINGI MUSHROOMS・GARLIC BUTTER
エリンギの鉄板焼き ガーリックバター

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



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
メッセプレート	1200	MEZZE PLATE
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		HUMMOUS·BABA GHANOUSH·FETTA & SUN DRIED TOMATOES·PITA
COSMOシーザーサラダ	1200	COSMO CAESAR
ローカルブティックトマト イタリア産バッファロー ボッコンチーニ ルッコラ	1800	LOCAL BOUTIQUE TOMATOES·ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI·ROCKET
ニューイングランド クラムチャウダー	1200	NEW ENGLAND CLAM CHOWDER
本マグロ赤身の炙り	1200	SEARED BLUEFIN RED TUNA
ガーデンラディッシュ 塩昆布 キウイ&アボカドドレッシング		GARDEN RADISH·SALTED KELP·KIWI & AVOCADO DRESSING
本日の鮮魚のカルパッチョ	1200	TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
ガーデングリーン カリフラワークリーム アーモンド&金柑のクラスト		GARDEN GREEN·CAULIFLOWER CREAM·ALMOND & KUMQUAT CRUST
紅ズワイ蟹のクラブケーキ	1800	ZWAI CRAB CAKES
苺のサルサ ミント		STRAWBERRY SALSA·MINT
前菜の盛り合わせ 1名様分 / 2名様分	1750/3500	APPETISER PLATE FOR 1/FOR 2

主菜 MAINS

シーフード&ミート, 家禽類

シーフードプレート 冬	3000	MARKET SEAFOOD PLATE WINTER
本日の鮮魚 北海道産ホタテ&水蛸 赤海老 ココナッツカレーソース		TODAY'S FISH·HOKKAIDO SCALLOPS & OCTOPUS·RED PRAWN·COCONUT CURRY 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	5800	TEPPAN GRILLED LOBSTER·BURNT LEMON·GARLIC HERB BUTTER
九州産 ハーフ赤鶏のチャージリル	2800	CHAR GRILLED HALF KYUSYU FREE RANGE CHICKEN
国産ポーク肩ロース肉のチャージリル 300G	2700	CHAR GRILLED JAPANESE PORK SHOULDER 300GRAMS
ニュージーランド産 ダブルラムチョップのチャージリル	3300	CHAR GRILLED TWO DOUBLE NEW ZEALAND LAMB CHOPS

SEAFOOD & MEAT, POULTRY

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

オーストラリア産 レンジャーズヴァレー 300日穀物飼育
ブラックアンガスビーフ

サーロイン ニューヨークカット 280G	4900	SIRLOIN NEW YORK CUT 280 GRAMS
フィレ 200G	4800	FILLET 200 GRAMS
ニュージーランド産 リブアイ 280G	4200	NEW ZEALAND RIB EYE 280 GRAMS
淡路産 ミスジ 200G	3700	AWAJI FLAT IRON 200 GRAMS
特選和牛 ランプステーキ 180G	4000	WAGYU RUMP 180 GRAMS
特選国産 フィレ 200G	7000	TODAY'S JAPANESE FILLET 200 GRAMS
特選国産 サーロイン 280G	7300	TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 280 GRAMS
アメリカ産 ティーボーンステーキ	11000	US T-BONE STEAK
和妃牛のトマホークステーキ	11000	WAHI BEEF TOMAHAWK STEAK
本日の和牛	M/P	TODAY'S WAGYU CUT
フランス産 鴨のフォワグラ トッピング 80G	+1900	SEARED FRENCH DUCK FOIE GRAS TOPPING 80 GRAMS

PREMIUM BEEF CUTS

ALL BEEF CUTS ARE AVAILABLE IN LARGER GRAMS

AUSTRALIAN 300 DAY GRAIN FED RANGERS VALLEY
BLACK ANGUS

サイドディッシュ SIDES

ハンドカット フライドポテト トリュフパルメザン	800	HAND CUT FRIES·TRUFFLE PARMESAN
パリ マッシュ	800	PARIS MASH
焦し白菜 温州蜜柑と味噌のソース	800	CHARRED NAPA CABBAGE·SATSUMA MISO SAUCE
エリンギの鉄板焼き ガーリックバター	800	TEPPAN GRILLED ERINGI MUSHROOMS·GARLIC BUTTER
国産スチームライス	400	STEAMED JAPANESE RICE