



## DINNER

### 前菜 STARTERS

|  |      |   |
|--|------|---|
| 本日のオイスター<br>生ガキ<br>キルパトリック<br>フライ              |      | TODAY'S OYSTERS<br>550 FRESH<br>650 KILPATRICK<br>600 FRIED                             |
| COSMOシーザーサラダ                                   | 1000 | COSMO CAESAR  |
| メッセプレート<br>フムス ムハンマラ<br>ヨーグルトディップ ピタパン         | 1000 | MEZZE PLATE<br>HUMMUS • MUHAMMARA<br>YOGURT DIP • PITA                                  |
| ローカルブティックマト<br>イタリア産 パッファローボツコンチーニ ルッコラ        | 1200 | LOCAL BOUTIQUE TOMATOES<br>ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI • ROCKET                          |
| ニューイングランド クラムチャウダー                             | 1000 | NEW ENGLAND CLAM CHOWDER  |
| 本日の鮮魚のカルパッチョ<br>ガーデングリーン アボカドのホイップ 農園人参のドレッシング | 1200 | TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO<br>GARDEN GREEN • WHIPPED AVOCADO • FARM CARROTS DRESSING |
| 紅ズワイ蟹のクラブケーキ<br>メロンのサルサ ミント                    | 1800 | ZUWAI CRAB CAKES<br>MELON SALSA • MINT  |
| シーフードの前菜 盛り合わせ                                 | 2400 | SEAFOOD APPETIZER PLATE   |

### 主菜 MAINS

#### シーフード

|   |      | SEAFOOD   |
|---|------|---|
| 本日鮮魚の鉄板焼き<br>北海道産ホタテ ホタル烏賊のアヒージョ<br>グリーンピースのリゾット ルッコラ | 2700 | TEPPAN GRILLED TODAY'S MARKET FISH<br>HOKKAIDO SCALLOPS • FIREFLY SQUID AJIJO<br>GREEN PEA RISOTTO • ROCKET |
| オマール海老の鉄板焼き<br>焦しレモン ガリックハーブバター ルッコラ                  | 5000 | TEPPAN GRILLED LOBSTER<br>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

|                              |      | PREMIUM BEEF CUTS                        |
|------------------------------|------|--|
| オーストラリア産 ブラックアンガス サーロイン 280G | 5000 | AUSTRALIAN BLACK ANGUS SIRLOIN 280 GRAMS |
| オーストラリア産 ブラックアンガス フィレ 200G   | 5000 | AUSTRALIAN BLACK ANGUS FILLET 200 GRAMS  |
| 淡路産 ミスジ 160G                 | 4000 | AWAJI FLAT IRON 160 GRAMS                |
| 特選和牛 ランプステーキ 180G            | 4000 | WAGYU RUMP 180 GRAMS                     |
| 特選国産牛 サーロイン 180G             | 5500 | TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 180 GRAMS       |
| 特選国産牛 フィレ 150G               | 5500 | TODAY'S JAPANESE FILLET 150 GRAMS        |
| 本日の特選A5和牛カット                 | M/P  | TODAY'S A5 WAGYU CUT                     |

### 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  |
| グリーンピースのリゾット パルメザン           | 900  | GREEN PEA RISOTTO • PARMESAN                              |
| ホワイト&グリーンアスパラガス トリュフ風味の平茸ソース | 1200 | WHITE & GREEN ASPARAGUS • TRUFFLE HIRATAKE MUSHROOM SAUCE |
| 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

7000

### FIRST

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO  
GARDEN GREEN・WHIPPED AVOCADO・FARM CARROTS DRESSING  
本日の鮮魚のカルパッチョ  
ガーデングリーン アボカドのホイップ 農園人参のドレッシング

### SECOND

COSMO CAESAR 1/2  
CRISPY BACON・PARMESAN SAUCE & CHEESE・HERB CROUTONS  
COSMOシーザーサラダ ハーフ  
クリスマスビーベコン バルメザンソース&チーズ ハーブクルトン

### SOUP

TODAY'S SOUP  
本日のスープ

### MAIN

CHAR GRILLED AUSTRALIAN GRASS FED BEEF FILLET 180 GRAMS  
WHITE & GREEN ASPARAGUS・NEW POTATOES  
TRUFFLED HIRATAKE MUSHROOM SAUCE  
オーストラリア産 グラスフェッドビーフフィレ180gのチャーグリル  
ホワイト&グリーンアスパラガス 新じゃがいも  
トリュフ風味の平茸ソース

OR  
TEPPAN GRILLED TODAY'S MARKET FISH  
HOKKAIDO SCALLOPS・FIREFLY SQUID AJILLO  
GREEN PEA RISOTTO・ROCKET  
本日の鮮魚の鉄板焼き  
北海道産ホタテ ホタル烏賊のアヒージョ  
クリンピースのリゾット ルッコラ

### BEEF UPGRADES

AUSTRALIAN BLACK ANGUS SIRLOIN 280 GRAMS  
オーストラリア産 ブラックアングス サーロイン 280g +1400  
AUSTRALIAN BLACK ANGUS FILLET 200 GRAMS  
オーストラリア産 ブラックアングス フィレ 200g +1400  
WAGYU RUMP 180 GRAMS  
特選和牛 ランプステーキ 180g +1000  
TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 180 GRAMS  
特選国産サーロイン 180g +2000  
TODAY'S JAPANESE FILLET 150 GRAMS  
特選国産フィレ 150g +2000  
TODAY'S A5 WAGYU CUT  
本日の特選A5和牛カット +M/P

### 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

TODAY'S FRESH OYSTERS・BLOOD ORANGE SORBET  
本日の生牡蠣2個 ブラッドオレンジのソルベ  
OR  
LOCAL BOUTIQUE TOMATO & ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI・ROCKET  
ローカルブティックトマト&イタリア産バフアローボッコッチーニ ルッコラ

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO  
GARDEN GREEN・WHIPPED AVOCADO・FARM CARROTS DRESSING  
本日の鮮魚のカルパッチョ  
ガーデングリーン アボカドのホイップ 農園人参のドレッシング

### SECOND

DOUBLE BEEF CONSOMMÉ  
SLOW COOKED & SEARED ARGENTINA BEEF TONGUE  
JUNSAI・SANSAI・HIRATAKE MUSHROOMS  
ダブルビーフコンソメ  
低温調理したアルゼンチン産 牛タンの炙り  
じゆん菜 山菜 平茸  
OR  
SAKURA SHRIMP BISQUE  
ZUWAI CRAB CAKE・EGGPLANT・FAVA BEANS  
桜エビのビスケ  
紅スワイ蟹のクラブケーキ 水茄子 ソラマメ

### GRANITA

SEASONAL GRANITA  
季節のグラニテ

### MAIN

CHAR GRILLED TODAY'S WAGYU RUMP 180 GRAMS  
OR AWAJI FLAT IRON 160 GRAMS  
WHITE & GREEN ASPARAGUS・NEW POTATOES  
RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE  
特選和牛 ランプステーキ 180gもしくは 淡路産 ミスジ 160g  
ホワイト&グリーンアスパラガス 新じゃがいも  
赤ワインソース OR ペッパーコンソソース  
OR  
TEPPAN GRILLED SEAFOOD PLATE  
CANADIAN HALF LOBSTER・TODAY'S MARKET FISH・HOKKAIDO SCALLOP  
FIREFLY SQUID AJILLO・GREEN PEA RISOTTO・ROCKET  
季節のシーフード鉄板焼き  
カナダ産 殻付きハーフオマール海老 本日の鮮魚 北海道産ホタテ  
ホタル烏賊のアヒージョ クリンピースのリゾット ルッコラ

### BEEF UPGRADES

TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 180 GRAMS  
特選国産サーロイン 180g +1500  
TODAY'S JAPANESE FILLET 150 GRAMS  
特選国産フィレ 150g +1500  
TODAY'S A5 WAGYU CUT  
本日の特選A5和牛カット +M/P

### 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

## COSMO STEAK

9000

### FIRST

ZUWAI CRAB CAKE・MELON SALSA・MINT  
紅スワイ蟹のクラブケーキ メロンのサルサ ミント

### SECOND

COSMO CAESAR  
CRISPY BACON・PARMESAN SAUCE & CHEESE・HERB CROUTONS  
COSMOシーザーサラダ  
クリスマスビーベコン バルメザンソース&チーズ ハーブクルトン

### SOUP

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

### GRANITA

SEASONAL GRANITA  
季節のグラニテ

### MAIN

CHAR GRILLED AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF  
SIRLOIN NEW YORK CUT 280 GRAMS OR FILLET 200 GRAMS  
HAND CUT FRIES・RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE  
オーストラリア産 ブラックアングスビーフ  
サーロイン ニューヨークカット 280gもしくは フィレ 200g  
ハンドカットフライドポテト 赤ワインソース OR ペッパーコンソソース

### 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あり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 COURSE

11000

OYSTERS +1000

TODAY'S FRESH OYSTERS • BLOOD ORANGE SORBET  
本日の生牡蠣2個 ブラッドオレンジのソルベ

### FIRST

SEARED KOBE BEEF ICHIBO CARPACCIO  
GARDEN GREEN • MELON PANZANELLA • CREAMY BALSAMIC  
神戸牛 炙りイチボ肉のカルパッチョ  
ガーデングリーン メロンのパンザネラ クリーミーなバルサミコ

### SECOND

COSMO CAESAR SALAD 1/2  
CRISPY BACON • PARMESAN SAUCE & CHEESE • HERB CROUTONS  
コスモ シーザーサラダ ハーフ  
クリスピーベーコン パルメザン&チーズ・ハーブクルトン

### SOUP

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

LOBSTER +2800

OVEN ROASTED CANADIAN HALF LOBSTER  
GARLIC HERB BUTTER • BURNT LEMON • ROCKET  
カナダ産 殻付きハーフオマール海老のオープンロースト  
ガーリックハーブバター 焦しレモン ルッコラ

### MAIN

CHAR GRILLED KOBE BEEF RUMP 140 GRAMS  
WHITE & GREEN ASPARAGUS • NEW POTATOES • HIRATAKE MUSHROOM SAUCE  
神戸牛ランプ肉 140gのチャージリル  
ホホワイト&グリーンアスパラガス 新じゃがいも 平茸のソース

### 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



## SENDAI BEEF COURSE

10000

OYSTERS +1000

TODAY'S FRESH OYSTERS • BLOOD ORANGE SORBET  
本日の生牡蠣2個 ブラッドオレンジのソルベ

### FIRST

SEARED SENDAI BEEF ICHIBO CARPACCIO  
GARDEN GREEN • MELON PANZANELLA • CREAMY BALSAMIC  
仙台牛 炙りイチボ肉のカルパッチョ  
ガーデングリーン メロンのパンザネラ クリーミーなバルサミコ

### SECOND

COSMO CAESAR SALAD 1/2  
CRISPY BACON • PARMESAN SAUCE & CHEESE • HERB CROUTONS  
コスモ シーザーサラダ ハーフ  
クリスピーベーコン パルメザン&チーズ・ハーブクルトン

### SOUP

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

LOBSTER +2800

OVEN ROASTED CANADIAN HALF LOBSTER  
GARLIC HERB BUTTER • BURNT LEMON • ROCKET  
カナダ産 殻付きハーフオマール海老のオープンロースト  
ガーリックハーブバター 焦しレモン ルッコラ

### MAIN

CHAR GRILLED SENDAI BEEF RUMP 140 GRAMS  
WHITE & GREEN ASPARAGUS • NEW POTATOES • HIRATAKE MUSHROOM SAUCE  
仙台牛ランプ肉 140gのチャージリル  
ホホワイト&グリーンアスパラガス 新じゃがいも 平茸のソース

### 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