

前菜 STARTERS ————————————————————————————————————		
本日のオイスター 生ガキ キルパトリック フライ	550 650 600	Today's Oysters Fresh Kilpatrick Fried
Cosmoシーザーサラダ	1000	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	1200	LOCAL BOUTIQUE TOMATOES 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 3種 ガーデングリーン スパイシーにマリネしたオクラ 紀州梅干しのドレッシング	1200	3 KINDS OF TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO GARDEN GREEN • SPICY MARINATED OKRA KISHU SALTED PLUM DRESSING
紅ズワイ蟹のクラブケーキ マンゴーサルサ ミント	1800	Zuwai Crab Cakes • Mango 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 アボカド、パイナップル、ライム&バジルのレリッシュ 賀茂茄子 ツルムラサキ	2700	TEPPAN GRILLED TODAY'S MARKET FISH AVOCADO, PINEAPPLE, LIME & BASIL RELISH KAMO EGGPLANT · INDIAN SPINACH
オマール海老の鉄板焼き 焦しレモン ガーリックハ <i>ー</i> ブバター ルッコラ	5000	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		PREMIUM BEEF CUTS ALL BEEF CUTS ARE AVAILABLE IN LARGER GRAMS
オーストラリア産 ブラックアンガス サーロイン 220g	4000	AUSTRALIAN BLACK ANGUS SIRLOIN 220 GRAMS
オーストラリア産 グラスフェッド フィレ 200G	4000	AUSTRALIAN GRASS FED 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
フライドズッキーニ 柚子胡椒タルタル	800	FRIED ZUCCCHINI • YUZU KOSHO TARTARE
インカポテトのグラタン	800	Inca Potato Gratin
国産スチームライス	400	STEAMED JAPANESE RICE



SEASON

FIRST

FIIで51

3 KINDS OF TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
GARDEN GREEN 'SPICY MARINATED OKRA, SALMON ROE
KISHU SALTED PLUM DRESSING
本日の単独のカルパッチョ 3種
ガーデングリーン スパイシーにマリネしたオクラ 紀州梅干しのドレッシング
OR
SUMMER TOMATO, WATERMELON SALAD
GRILLED & CHILLED OCTOPUS 'BALSAMIC
サマートマト、スイカのサラダ
グリルした真蜱の冷製 パレサミコ

SECOND

COSMO CAESAR HALF
CRISPY BACON - PARMESAN SAUCE & CHEESE - HERB CROUTONS
COSMO シーレモ・オーナラ カリ・ハー
クリスピーベーコン バルメザンソース&チーズ ハーブクルトン
OR
TODAY'S SOUP

本日のスープ

GRANITA

SEASONAL GRANITA 季節のグラニテ

MAIN

CHAR GRILLED AUSTRALIAN GRASS FED BEEF FILLET 200 GRAMS OR

AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF SIRLOIN 220 GRAMS INCA POTATO GRAIN' MARINATEO ROASTED PAPRIKA MYOGA CHIMICHURRI SAUCE オーストラリア産 グラスフェッドビーフ フィレ 200の もしくは オーストラリア産 ブラックアンガスビーフ サーロイン 220のチャーグリルインカボテトのグラタン ローストバブリカのマリネ 若筒のチミチュリソース OR

TEPPAN GRILLED TODAY'S MARKET FISH & HOKKAIDO SCALLOP AVOCADO, PINEAPPLE, LIME & BASIL RELISH KAMO EGGPLANT'INDIAN SPINACH 本日無角の鉄板焼きるに海道産がチアボカド、バイナッブル、ライム&バジルのレリッシュ 質茂茄子 ツルムラサキ

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

SIGNATURE

FIRST

TODAY'S FRESH OYSTERS・MANGO SALSA 本日の生牡蠣 2個 マンゴーサルサ OR

LOCAL BOUTIQUE TOMATO & ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI • ROCKET

OCAL BOUTIQUE TOMATO & HALIAN BUFFALO BOCCONCINI *NOCKE!
ローカルプティックトマト&イタリア産パッファローボッコンチーニ ルッコラ
OR
3 KINDS OF TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
GARDEN GREEN *SPICY MARINATED OKRA, SAL MON ROE
KISHU SALTED PLUM DRESSING
本日の酵像のカルパッチョ 3種
ガーデングリーン スパイシーにマリネしたオクラ 紀州梅干しのドレッシング

SECOND

DOUBLE BEEF CONSOMMÉ
SLOW COOKED & SEARED ARGENTINA BEEF TONGUE
RISPY POLENTA* O KINAWA SHALLOT* GREEN SOYBEANS
ダブルピーフィンソメ
低温調理したアルゼンチン産 牛タンの炙り
クリスピーポレンタ 鳥らっきょ 茶豆
OR

OR
ZUWAI CRAB CAKE & CREAMY SWEET CORN SOUP
紅ズワイ蟹のクラブケーキ&クリーミーなスイートコーンスープ

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 INCA POTATO GRATIN **MAGRAJII CHILI PEPPER** RHUBARB JAM RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE 特選和モランプステーキ 180 c。もしくは、溶剤をエジェン160 Gインカボテトのグラタン 万爾寺とうがらし、ルバーブのジャム赤ワインソース OR ペッパーコーンソース OR ペッパーコーンソース TERRAM GRULL EN SEASON PLATE

OR
TEPPAN GRILLED SEAFOOD PLATE
CANADIAN HALF LOBSTER 'TODAY'S MARKET FISH ' HOKKAIDO SCALLOP
AVOCADO, PINEAPPLE, LIME & BASIL RELISH
KAMO EGPLANT ' INJONA SPINACH
季節のシーフー (教板境き
カナダ産 般付きハーフオマール海を 本日の鮮魚 北海道産ホタテ
アボカド、バイナップル、ライム&バジルのレリッシュ 質茂茄子 ツルムラサキ

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

KOBE BEEF

OYSTERS +1000

TODAY'S FRESH OYSTERS・MANGO SALSA 本日の生牡蠣 2個 マンゴーサルサ

FIRST

SEARED KOBE BEEF ICHIBO CARPACCIO GARDEN GREEN・SPICY MARINATED OKRA, SALMON ROE KISHU SALTED PLUM DRESSING 神戸中 気リイチボ肉のカルパッチョ ガーデングリーン スパイシーにマリネしたオクラ 紀州梅干しのドレッシング

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 設付きハーフオマール海老のオープンロースト ガーリックハーブパター 焦しレモン ルッコラ

GRANITA

SEASONAL GRANITA 季節のグラニテ

MAIN

CHAR GRILLED KOBE BEEF RUMP 140 GRAMS
KAMO EGGPLANT - FRIED ZUCCHINI - MARINATED ROASTED PAPRIKA
MYOGA CHIMICHURRI SAUCE
神戸中ランプ肉 140 Gのチャークリル
質茂茄子 ズッキーニのフライ ロースト/ (ヤリカのマリネ
老塔のナミテュリソース

BEEF UPGRADES

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

ATTHE COSMOPOLITAN WEITHLES ESASONAL INCREDIENTS

DUE TO THIS SOME MENULTIESSE MY CHANGE ACCORDING TO MARKET AMALABILITY AND QUALITY.

THE COSMOPOLITANY は日本学らの他の意味を定場している機能で、マーケットの状況により、
メニューを実まする音配形がことすのでごまべたけっせん。

ALL PRICES ARE MICLUSIVE OF TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

LELIARBRE 60-08 であり 20% TO ALT ARE 加ませていただきます。