



DINNER

前菜 STARTERS

本日のオイスター		TODAY'S OYSTERS
生ガキ	550	FRESH
キルパトリック	650	KILPATRICK
フライ	600	FRIED
グリルしたロメインレタスのサラダ 梨 ピーカンナッツ ブルーチーズソース	1000	GRILLED ROMAINE LETTUCE SALAD PEAR • PECAN NUTS • BLUE CHEESE SAUCE
ニューイングランド クラムチャウダー	1000	NEW ENGLAND CLAM CHOWDER
甘エビ&林檎のタルタル アボカドピューレ スイートパプリカのオイル ガーデングリーン	1200	SWEET SHRIMP & APPLE TARTARE AVOCADO PURÉE • SWEET PAPRIKA OIL • GARDEN GREEN
本日鮮魚のカルパッチョ 朝獲れ生シラスとカイワレ イカ墨のクラッカー 温州蜜柑のドレッシング	1200	TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO RAW SHIRASU, SPROUT • SQUID INK CRACKERS SATSUMA DRESSING
北海道産ホタテの鉄板焼き レンズ豆 大根と蕪のブルーテ	2400	TEPPAN GRILLED HOKKAIDO SCALLOPS LENTILS • RADISH & TURNIP VELOUTÉ

主菜 MAINS

シーフード

本日の季節鮮魚 ローストしたカリフラワーとソース 青梗菜 アーモンド	2500	TODAY'S MARKET FISH ROASTED CAULIFLOWER & SAUCE • BOK CHOY • ALMONDS
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	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

淡路産 ミスジ 150g	3500	AWAJI FLAT IRON 150 GRAMS
特選和牛 ランプステーキ 150g	3500	WAGYU RUMP 150 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
エノキ茸のクリスプ ブルーチーズソース	1000	CRISPY ENOKI MUSHROOMS • BLUE CHEESE SAUCE
南瓜とマッシュルームのリゾット パルメザン	1200	PUMPKIN, MUSHROOM RISOTTO • PARMESAN
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。



SIGNATURE

9000

APPETIZER

TODAY'S FRESH OYSTERS • POMEGRANATE MIGNONETTE SAUCE

本日の生牡蠣 2個 柘榴のミニョネットソース

OR

SWEET SHRIMP & APPLE TARTARE

AVOCADO PURÉE • SWEET PAPRIKA OIL • GARDEN GREEN

甘エビ&林檎のタルタル

アボカドピューレ スイートパプリカのオイル ガーデングリーン

OR

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO

RAW SHIRASU, SPROUT • SQUID INK CRACKERS • SATSUMA DRESSING

本日鮮魚のカルパッチョ

朝獲れ生シラスとカイワレ イカ墨のクラッカー 温州蜜柑のドレッシング

SOUP

DOUBLE BEEF CONSOMMÉ

ROASTED STUFFED QUAIL WITH FIG • ENOKI MUSHROOMS • GINKGO

ダブルビーフコンソメ

無花果を詰めたウズラのロースト エノキ茸 銀杏

SEAFOOD

TODAY'S MARKET FISH • HOKKAIDO SCALLOP • MUSSELS

ROASTED CAULIFLOWER & SAUCE • BOK CHOY • ALMONDS

本日の季節鮮魚 北海道産ホタテ ムール貝

ローストしたカリフラワーとソース 青梗菜 アーモンド

MAIN

CHAR GRILLED TODAY'S WAGYU RUMP 150 GRAMS

OR AWAJI FLAT IRON 150 GRAMS

SWEET POTATO FRIES • PUMPKIN, MUSHROOM RISOTTO • BROCCOLINI

RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE

特選和牛 ランプステーキ 150g もしくは 淡路産 ミスジ 150g

フライドスイートポテト 南瓜とマッシュルームのリゾット ブロッコリーニ

赤ワインソース OR ペッパーコーンソース

BEEF UPGRADES

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

KOBE BEEF

11000

FIRST

TODAY'S FRESH OYSTERS • POMEGRANATE MIGNONETTE SAUCE

本日の生牡蠣 2個 柘榴のミニョネットソース

OR

GRILLED ROMAINE LETTUCE SALAD

PEAR • PECAN NUTS • BLUE CHEESE SAUCE

グリルしたロメインレタスのサラダ

梨 ピーカンナッツ ブルーチーズソース

SECOND

KOBE BEEF ICHIBO YUKHOE

RAW SHIRASU, SPROUT • SQUID INK CRACKERS • SATSUMA DRESSING

神戸牛 イチボ肉のユッケ

朝獲れ生シラスとカイワレ イカ墨のクラッカー 温州蜜柑のドレッシング

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

SIO KOJI MARINATED LOOT VEGETABLES, PERSIMMON • LENTIL

CAFÉ DE PARIS BUTTER

神戸牛ランプ肉 140gのチャージグリル

秋の根菜、柿の塩麴マリネ レンズ豆

カフェドパリバター

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

AUTUMN TASTING

13000

FIRST

SWEET SHRIMP & APPLE TARTARE

AVOCADO PURÉE • SWEET PAPRIKA OIL • GARDEN GREEN

甘エビ&林檎のタルタル

アボカドピューレ スイートパプリカのオイル ガーデングリーン

SECOND

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO

RAW SHIRASU, SPROUT • SQUID INK CRACKERS • SATSUMA DRESSING

本日鮮魚のカルパッチョ

朝獲れ生シラスとカイワレ イカ墨のクラッカー 温州蜜柑のドレッシング

SOUP

RADISH & TURNIP VELOUTÉ

HOKKAIDO SCALLOP • MUSSELS • SIO KOJI MARINATED PERSIMMON • GINKGO

大根と蕪のブルータ

北海道産ホタテ ムール貝 柿の塩麴マリネ 銀杏

LOBSTER

TEPPAN GRILLED CANADIAN HALF LOBSTER

GARLIC HERB BUTTER • PUMPKIN, MUSHROOM RISOTTO

CRISPY ENOKI MUSHROOMS

カナダ産 ハーフオマール海老の鉄板焼き

ガーリックハーブバター 南瓜とマッシュルームのリゾット エノキ茸のクリスプ

MAIN

CHAR GRILLED JAPANESE BEEF FILLET 150 GRAMS OR SIRLOIN 180 GRAMS

MASHED TARO, MOZZARELLA CHEESE • ROCKET

RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE

特選国産牛フィレ 150g もしくは サーロイン 180gのチャージグリル

里芋とモッツアレラチーズのマッシュ ルッコラ

赤ワインソース OR ペッパーコーンソース

BEEF UPGRADES

TODAY'S A5 WAGYU CUT

本日の特選A5和牛カット +M/P

DESSERT

FIG CHARLOTTE CAKE

GRAPE JAM • RASPBERRY SAUCE • VANILLA ICE CREAM

無花果のシャルロットケーキ

葡萄のジャム ラズベリーソース バニラアイスクリーム

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。