



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
チキンシーザーサラダ	1000	CHICKEN CAESAR SALAD
ニューイングランド クラムチャウダー	1000	NEW ENGLAND CLAM CHOWDER
メバチマグロのタルタル 柑橘フルーツ添え	1200	BIGEYE TUNA TARTARE • CITRUS FRUIT
本日鮮魚のカルパッチョ ガーデングリーン 大根のサラダ 卵黄ソース	1200	TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO GARDEN GREEN • RADISH SALAD • EGG YOLK SAUCE

主菜 MAINS

シーフード

本日の季節鮮魚 ブロッコリーライス マッシュルームのソテー 洋梨のクリームソース	2500	TODAY'S MARKET FISH BROCCOLI RICE • SAUTÉED MUSHROOMS • PEAR CREAM 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	6000	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
ローストパンプキン ホースラディッシュ&レモンバター	800	ROASTED PUMPKIN • HORSERADISH & LEMON BUTTER
マッシュルームのソテー ガーリックバター	1200	PAN FRIED MUSHROOMS • GARLIC BUTTER
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 • KIWI GAZPACHO
本日の生牡蠣 2個 キウイのガスパチョ

OR

BIGEYE TUNA TARTARE • CITRUS FRUIT
メバチマグロのタルタル 柑橘フルーツ添え

OR

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
GARDEN GREEN • RADISH SALAD • EGG YOLK SAUCE
本日鮮魚のカルパッチョ
ガーデングリーン 大根のサラダ 卵黄ソース

SOUP

DOUBLE BEEF CONSOMMÉ
JAPANESE DUCK BREAST • LEEK • PETIT VERT • KYOTO CARROT
ダブルビーフコンソメ
国産合鴨の胸肉 ポロ葱 ブチベール 京人参

SEAFOOD

TODAY'S MARKET FISH • HOKKAIDO SCALLOP
BROCCOLI RICE • SAUTÉED MUSHROOMS • PEAR CREAM SAUCE
本日の季節鮮魚 北海道産ホタテ
ブロッコリーライス マッシュルームのソテー 洋梨のクリームソース

MAIN

CHAR GRILLED TODAY'S WAGYU RUMP 150 GRAMS
OR AWAJI FLAT IRON 150 GRAMS
PARIS MASH • BRUSSELS SPROUTS • CRANBERRY JAM
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
パリマッシュ 芽キャベツ クランベリージャム
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 • KIWI GAZPACHO
本日の生牡蠣 2個 キウイのガスパチョ

OR

CHICKEN CAESAR SALAD
チキンシーザーサラダ

SECOND

KOBE BEEF ICHIBO YUKHOE
GARDEN GREEN • RADISH SALAD • EGG YOLK SAUCE
神戸牛 イチボ肉のユッケ
ガーデングリーン 大根のサラダ 卵黄ソース

SOUP

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

LOBSTER +3000

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
ROASTED PUMPKIN PURÉE • TREVIS • HORSERADISH & LEMON BUTTER
神戸牛ランプ肉 140gのチャージリル
ローストした南瓜のピューレ トレビス ホースラディッシュ&レモンバター

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

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。

WINTER TASTING

13000

FIRST

BIGEYE TUNA TARTARE • CITRUS FRUIT
メバチマグロのタルタル 柑橘フルーツ添え

SECOND

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO
GARDEN GREEN • RADISH SALAD • EGG YOLK SAUCE
本日鮮魚のカルパッチョ
ガーデングリーン 大根のサラダ 卵黄ソース

SOUP

BORSCHT
ボルシチ

SEAFOOD

TEPPAN GRILLED IWATE ABALONE • LIVER SAUCE
岩手県産 蝦夷鮑の鉄板焼き 肝ソース

MAIN

CHAR GRILLED JAPANESE BEEF FILLET 150 GRAMS OR SIRLOIN 180 GRAMS
YELLOW POLENTA • TURNIP, KYOTO CARROT STEW • MUSTARD SPINACH
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のチャージリル
イエローポレンタ 蕪と京人参のシチュー 小松菜
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

CHOCOLATE FONDANT WITH YUZU
CACAO NIBS TUILE • PISTACHIO ICE CREAM
フォンダンショコラ 柚子風味
カカオニブのチュイル ピスタチオのアイスクリーム