



LUNCH

ランチドリンク LUNCH DRINK

スパークリングワイン	850	SPARKLING WINE
白ワイン	850	WHITE WINE
赤ワイン	850	RED WINE
生ビール	850	DRAFT BEER

ランチセット LUNCH SET

前菜 + スープ + 主菜 又は サンドイッチ + 季節のタルト (デザートチョイス +800) + 紅茶もしくはコーヒー	CHOICE OF FIRST + SOUP + MAIN + SEASONAL TART (CHOICE OF DESSERT +800) + TEA OR COFFEE
--	---

前菜 FIRSTS

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	MEZZE PLATE HUMMOUS·BABA GHANOUSH·FETTA & SUN DRIED TOMATOES·PITA
讃岐サーモンのカルパッチョ ガーデングリーン ジャが芋のクリーム 柘榴	KAGAWA SALMON CARPACCIO GARDEN GREEN·POTATO CREAM·POMEGRANATE
ローストしたビーツのサラダ アボカド 林檎のピクルス ルッコラ	ROASTED BEETROOT SALAD AVOCADO·PICKLED APPLE·ROCKET
COSMO シーザーサラダ	COSMO CAESAR
戻り鰹の炙り シチリアンサラダ オレンジと生姜のソース	+400 SEARED BONITO TUNA SICILIAN SALAD·ORANGE GINGER SAUCE

スープ SOUP

本日のスープ	TODAY'S SOUP
ニューイングランド クラムチャウダー	+300 NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

主菜 MAINS

国産牛ハンバーグステーキ マッシュポテト ホワイヨ マッシュルーム グレイビー	3500	JAPANESE BEEF SALISBURY STEAK MASHED POTATOES·FOYOT·MUSHROOM GRAVY
本日の鮮魚の鉄板焼き 梨のレリッシュ 里芋のコロッケ グリビッシュソース	3500	TODAY'S TEPPAN GRILLED FISH PEAR RELISH·TARO CROQUETTE·GRIBICHE SAUCE
国産ポーク肩ロース肉のチャーグリル ワイルドマッシュルーム&根菜のシチュー 牛蒡のチップス	3500	CHAR GRILLED PORK SHOULDER WILD MUSHROOM & ROOT VEGETABLE STEW·BURDOCK CHIPS
国産チキンのチャーグリル 栗のビスク 焼き柿 ブロccoli	3500	CHAR GRILLED CHICKEN CHESTNUT BISQUE·BURNT PERSIMMON·BROCCOLI
ビーフステーキのチャーグリル ハンドカット フライドポテト もしくは パリ マッシュ ホースラディッシュ クリーム		CHAR GRILLED BEEF STEAK HAND CUT FRIES OR PARIS MASH HORSERADISH CREAM
US ブラックアンガス ミスジ 150g	3500	US BLACK ANGUS FLAT IRON 150 GRAMS
オーストラリア産 グラスフェッド フィレ 150g	4200	AUSTRALIAN GRASS FED FILLET 150 GRAMS
オーストラリア レンジャーズヴァレー		AUSTRALIAN RANGERS VALLEY
サーロイン ニューヨークカット 280g	6700	NEW YORK CUT 280 GRAMS
フィレ 200g	6600	FILLET 200 GRAMS
ニュージーランド産 リブアイ 280g	6100	NEW ZEALAND RIB EYE 280 GRAMS
特選和牛 ランプステーキ 180g	5700	WAGYU RUMP 180 GRAMS
特選国産 フィレ 200g	8700	TODAY'S JAPANESE FILLET 200 GRAMS
特選国産 サーロイン 280g	9100	TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 280 GRAMS
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
サンドイッチ スライダー		SANDWICH SLIDERS
チーズバーガー スライダー 3ピース 国産ビーフパティ チェダーチーズ BBQソース ハンドカット フライドポテト	3400	CHEESEBURGER SLIDERS JAPANESE BEEF PATTY·CHEDDAR·BBQ SAUCE HAND CUT FRIES
紅ズワイ蟹のクラブケーキ スライダー 2ピース 柚子胡椒タルタル ミント ハンドカット フライドポテト	3500	ZWAI CRAB CAKE SLIDERS YUZU KOSHO TARTARE·MINT·HAND CUT FRIES



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
戻り鰹の炙り	1200	SEARED BONITO TUNA
シチリアンサラダ オレンジと生姜のソース		SICILIAN SALAD·ORANGE GINGER SAUCE
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 ジャガ芋のクリーム 柘榴		GARDEN GREEN·POTATO CREAM·POMEGRANATE
紅ズワイ蟹のクラブケーキ	1800	ZWAI CRAB CAKES
柚子胡椒タルタル ミント		YUZU KOSHO TART·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 秋	3000	AUTUMN MARKET SEAFOOD PLATE
本日の鮮魚 北海道産ホタテ 烏賊 赤海老 ブイヤベース		TODAY'S FISH·HOKKAIDO SCALLOP·CALAMARI·RED PRAWN·BOUILLABASSE
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
国産ハーフチキンのチャージリル	2800	CHAR GRILLED HALF JAPANESE 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
ローストビーツ ルッコラ	800	ROASTED BEETROOT·ROCKET
ブロッコリーのスチーム グリビッシュソース	800	STEAMED BROCCOLI·GRIBICHE 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。



AFTERNOON TEA

AFTERNOON TEA SET アフタヌーンティーセット

1500

CHOICE OF DESSERT + TEA OR COFFEE

デザートから一品 + 紅茶 もしくは コーヒー

DESSERTS

CEYLON MILK TEA CREAM MILLE FEUILLE
APPLE JAM • ORANGE & CINNAMON ICE CREAM

セイロンミルクティーcreamのミルフィーユ
林檎のジャム オレンジ&シナモンのアイスクリーム

ALMOND & MAPLE FRENCH TOAST
RED BERRIES • HONEY NUTS • ALMOND MILK ICE CREAM

アーモンド&メイプルのリズトースト
レッドベリー ハニーナッツ アーモンドミルクのアイスクリーム

JAPANESE CHESTNUT MONT BLANC
WALNUT BUTTER CAKE • CASSIS SAUCE • ROASTED GREEN TEA ICE CREAM

和栗のモンブラン
胡桃のバターケーキ カシスソース ほうじ茶のアイスクリーム

VALRHONA CHOCOLATE PARFAIT
PEAR COMPOTE • GATEAU CHOCOLAT • RED WINE SORBET • RUM RAISIN ICE CREAM

ヴァローナチョコレートのパルフェ
洋梨のコンポート ガトーショコラ 赤ワインのソルベ ラムレーズンアイスクリーム

SEASONAL TART & ICE CREAM

季節のタルト&アイスクリーム

TEA & COFFEE

COFFEE コーヒー ESPRESSO エスプレッソ HERB TEA ハーブティー

CAFÉ LATTE カフェラテ CAPPUCCINO カプチーノ JASMINE ジャスミン

DARJEELING ダージリン EARL GREY アールグレイ ASSAM アッサム

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。



DESSERT

DESSERT

CEYLON MILK TEA CREAM MILLE FEUILLE APPLE JAM • ORANGE & CINNAMON ICE CREAM セイロンミルクティークリームのみルフィユ 林檎のジャム オレンジ&シナモンのアイスクリーム	1200	VALRHONA CHOCOLATE PARFAIT PEAR COMPOTE • GATEAU CHOCOLAT RED WINE SORBET • RUM RAISIN ICE CREAM ヴァローナチョコレートのパルフェ 洋梨のコンポート ガトーショコラ 赤ワインのソルベ ラムレーズンアイスクリーム	1200
ALMOND & MAPLE FRENCH TOAST RED BERRIES • HONEY NUTS • ALMOND MILK ICE CREAM アーモンド&メイプルのフレンチトースト レッドベリー ハニーナッツ アーモンドミルクのアイスクリーム	1200	SEASONAL TART & ICE CREAM 季節のタルト&アイスクリーム	1200
JAPANESE CHESTNUT MONT BLANC WALNUT BUTTER CAKE • CASSIS SAUCE ROASTED GREEN TEA ICE CREAM 和栗のモンブラン 胡桃のバターケーキ カシスソース ほうじ茶のアイスクリーム	1200	ASSORTED CHOCOLATES チョコレート 盛り合わせ	1400
		DESSERT PLATE FOR ONE / TWO デザートプレート 1名様分 / 2名様分	1200 / 2400

DIGESTIVES

GRAND MARNIER グラン マルニエ	800	CALVADOS カルヴァドス	
LIMONCELLO レモンチェット	800	BOULARD GRAND SOLAGE ブラー グラン ソラージュ	1000
TEQUILA PATRON XO CAFÉ テキーラ パトロン XO カフェ	1000	SHERRY & PORT WINE シェリー & ポート	
GRAPPA グラッパ各種	1600~	NOE PEDRO XIMENEZ ノエ ペドロ ヒメネス	2800
DESSERT WINE デザートワイン各種	1800~	GRAHAM'S TAWNY 10 YEARS グラハムトゥニー 10年	1400
		TAYLOR'S 20 YEARS テイラーズ 20年	2500

CHEESE

BRIE ブリー	1200	WASHED RIND ウォッシュ	1200	ASSORTED チーズの盛り合わせ	1800
HARD ハード	1200	BLUE ブルー	1200		

COFFEE

COFFEE コーヒー	800	CAFÉ LATTE カフェ ラテ	850	CARAMEL LATTE キャラメル ラテ	900
ESPRESSO エスプレッソ	800	CAPPUCCINO カプチーノ	850	HOT CHOCOLATE ホット チョコレート	850
ICED COFFEE アイス コーヒー	800	CAFÉ MOCHA カフェ モカ	850		

TEA

OOLONG TEA アイス ウーロン茶	700	EARL GREY アール グレイ	800	HERB TEA ハーブティー	800
ASSAM アッサム	800	DARJEELING ダージリン	800	JASMINE TEA ジャスミンティー	800

AT THE COSMOPOLITAN WE UTILISE SEASONAL INGREDIENTS, DUE TO THIS SOME MENU 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。