



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
ノルウェー産 鱒のカルパッチョ ガーデングリーン アイスプラントのベニエ 新玉葱のクリーム	NORWEGIAN TROUT CARPACCIO GARDEN GREEN·ICE PLANT BEIGNET·NEW ONION CREAM
グリルしたホワイトアスパラガスの冷製サラダ ラビゴットソース ルッコラ ヘーゼルナッツ	GRILLED & CHILLED WHITE ASPARAGUS SALAD RAVIGOTE SAUCE·ROCKET·HAZELNUTS
COSMO シーザーサラダ	COSMO CAESAR
初鰹の炙り ワカモレ 自家製 柚子ポン酢のジュレ 三つ葉	+400 SEARED BONITO TUNA GUACAMOLE·YUZU PONZU JELLY·MITSUBA

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 春キャベツ&平茸 アンチョビソース	3500	TODAY'S TEPPAN GRILLED FISH SPRING CABBAGE & HIRATAKE MUSHROOM·ANCHOVY SAUCE
群馬産 優美豚 肩ロース肉のチャーグリル グリーンピース&新じゃがいものクラッシュ 赤パプリカのエッセンス	3500	CHAR GRILLED GUNMA PORK SHOULDER GREEN PEA & NEW POTATO CRUSH·RED PAPRIKA ESSENCE
九州産 赤鶏のチャーグリル ハナッコリー レモン&マスタードソース アーモンド	3500	CHAR GRILLED KYUSYU CHICKEN HANAKORI·LEMON & MUSTARD SAUCE·ALMONDS
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 ブラックアングス 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 サーロイン ニューヨークカット 280g	6700	AUSTRALIAN RANGERS VALLEY 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



LUNCH COURSE

6000

FIRST

TEPPAN GRILLED HOKKAIDO SCALLOPS

LYCHEE SALSA

北海道産ホタテ貝の鉄板焼き
ライチのサルサ

OR

LOCAL BOUTIQUE TOMATO

ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI·ROCKET

ローカルブティックトマト
イタリア産バッファロー ボッコンチーニ ルッコラ

OR

COSMO CAESAR

COSMO

シーザーサラダ

SECOND

SEARED BONITO TUNA

GUACAMOLE·YUZU PONZU JELLY·MITSUBA

初鯨の炙り
ワカモレ 自家製 柚子ポン酢のジュレ 三つ葉

OR

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO

GARDEN GREEN·ICE PLANT BEIGNET·NEW ONION CREAM

本日の鮮魚のカルパッチョ
ガーデングリーン アイスプラントのベニエ 新玉葱のクリーム

SOUP

TODAY'S SOUP

本日のスープ

MAIN

CHAR GRILLED AUSTRALIAN GRASS FED BEEF FILLET 150 GRAMS

SEASONS VEGETABLES·HORSERADISH CREAM

オーストラリア産 グラスフェッドビーフ フィレステーキのチャーグリル 150g
季節の温野菜 ホースラディッシュクリーム

OR

TODAY'S TEPPAN GRILLED FISH 200 GRAMS

SPRING CABBAGE & HIRATAKE MUSHROOM·ANCHOVY SAUCE

本日鮮魚の鉄板焼き 200g
春キャベツ&平茸 アンチョビソース

BEEF UPGRADES

ビーフセレクション

AWAJI FLAT IRON 200 GRAMS

淡路産 ミスジ 200g +1300

AUSTRALIAN RANGERS VALLEY SIRLOIN NEW YORK CUT 280 GRAMS

オーストラリア レンジャーズヴァレー サーロイン ニューヨークカット 280g +3200

AUSTRALIAN RANGERS VALLEY FILLET 200 GRAMS

オーストラリア レンジャーズヴァレー フィレ 200g +3100

NEW ZEALAND RIB EYE 280 GRAMS

ニュージーランド産リブアイ 280g +2500

WAGYU RUMP 180 GRAMS

特選和牛 ランプステーキ 180g +2500

TODAY'S JAPANESE FILLET 200 GRAMS

特選国産フィレ 200g +4900

TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 280 GRAMS

特選国産サーロイン 280g +5100

TODAY'S WAGYU CUT

本日の和牛 M/P

SEARED FRENCH DUCK FOIE GRAS TOPPING 80 GRAMS

フランス産 鴨のフォワグラ トッピング 80g +1900

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 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。