



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
COSMO シーザーサラダ	1200	COSMO CAESAR SALAD
ニューイングランドクラムチャウダー	1200	NEW ENGLAND CLAM CHOWDER
ローカルブティックトマト&イタリア産バッファローボツコンチーニ ルッコラ	1000	LOCAL BOUTIQUE TOMATO & ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI • ROCKET
本日鮮魚のカルパッチョ ガーデングリーン 大根 カリフラワークリーム いくら	1300	TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO GARDEN GREEN • JAPANESE WHITE RADISH CAULIFLOWER CREAM • SALMON ROE
シーフードプラッター (2名様～) オマール海老 生ガキ ホタテ カニ 鮮魚のカルパッチョ	9900～	SEAFOOD PLATTER LOBSTER • FRESH OYSTERS • CLAB • SCALLOPS • CARPACCIO

主菜 MAINS

シーフード

SEAFOOD

本日の季節鮮魚 ほうれん草のフロレンス風 トレビス	2800	TODAY'S MARKET FISH FLORENTINE SPINACH • TREVIS
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	6600	TEPPAN GRILLED LOBSTER BURNT LEMON • GARLIC HERB BUTTER • ROCKET

プレミアムビーフ

PREMIUM BEEF CUTS

全てのビーフカットグラム変更 (増量) 承ります

ALL BEEF CUTS ARE AVAILABLE IN LARGER GRAMS

国産牛 ランプ 150G	4800	WAGYU RUMP 150 GRAMS
国産牛 サーロイン 150G	4800	TODAY'S JAPANESE SIRLOIN 150 GRAMS
国産牛 フィレ 120G	4800	TODAY'S JAPANESE FILLET 120 GRAMS
黒毛和牛 ミスジ 200G	6000	WAGYU MISUJI 200 GRAMS
神戸牛 フィレ 100G	16500	KOBE FILLET 100 GRAMS
神戸牛 サーロイン 140G	16500	KOBE SIRLOIN 140 GRAMS
本日のA5和牛カット 150G	M/P	TODAY'S A5 WAGYU CUT
アメリカ産ティーボーン	14000	U.S. T-BONE
オーストラリア産 ダブルラムチョップ	6500	AUSTRARIA DOUBLE LAMB CHOPS

サイドディッシュ SIDES

フレンチフライドポテト トリュフパルメザン	900	FRENCH FRIED POTATOES • TRUFFLE PARMESAN
パリ マッシュ	900	PARIS MASH
マッシュルームソテー	1000	SAUTEED MUSHROOMS
ほうれん草のフロレンス風	900	FLORENTINE SPINACH
南瓜のメープル味噌風味	1000	MAPLE MISO FLAVOR PUMPKIN
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

11000

FIRST

PLEASE SELECT ONE ITEM

KITAKI EMPEROR OYSTERS STRAWBERRY SALSA  
喜多嬉エンペラー生牡蠣 2個 イチゴのサルサ

OR

TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO  
GARDEN GREEN・JAPANESE WHITE RADISH  
CAULIFLOWER CREAM ・SALMON ROE  
本日鮮魚のカルパッチョ  
ガーデングリーン 大根 カリフラワークリーム いくら

OR

COSMO CAESAR  
CRISPY BACON・PARMESAN SAUCE & CHEESE・HERB CROUTONS  
COSMOシーザーサラダ  
クリスピーベーコン パルメザンソース&チーズ ハーブクルトン

SECOND

DOUBLE BEEF CONSOMMÉ  
JAPANESE DUCK BREAST・WINTER ROOT VEGETABLES  
ダブルビーフコンソメ  
国産合鴨の胸肉 冬の根菜

SEAFOOD

TODAY'S MARKET FISH・HOKKAIDO SCALLOP  
FLORENTINE SPINACH・TREVIS  
本日の季節鮮魚 北海道産ホタテ  
ほうれん草のフロレンス風 トレビス

MAIN

CHAR GRILLED JAPANESE FILLET 120 GRAMS OR SIRLOIN 150 GRAMS  
MAPLE MISO FLAVOR PUMPKIN・KYOTO CARROTS PUREE・PETIT VERT  
RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE  
国産牛フィレ 120g もしくは サーロイン 150g  
南瓜のメープル味噌風味 京人参のピューレ プチベール  
赤ワインソース OR ペッパーコーンソース

PREMIUM BEEF UPGRADES

TODAY'S A5 WAGYU CUT  
本日のA5和牛カット +M/P  
WAGYU MISUJI 200 GRAMS  
黒毛和牛ミスジ +1200

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

## T-BONE COURSE

13800 (2名様～)

FIRST

COSMO CAESAR  
CRISPY BACON・PARMESAN SAUCE & CHEESE・HERB CROUTONS  
COSMOシーザーサラダ  
クリスピーベーコン パルメザンソース&チーズ ハーブクルトン

SOUP

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

THIRD

TEPPAN GRILLED HALF LOBSTER  
BURNT LEMON・GARLIC HERB BUTTER・ROCKET  
ハーフオマール海老の鉄板焼き  
焦がしレモン ガーリックハーブバター ルッコラ

MAIN

CHAR GRILLED U.S. BLACK ANGUS T-BONE  
PARIS MASH RED WINE & PEPPERCORN SAUCE

アメリカ産 ブラックアングスビーフ Tボーンステーキ  
パリマッシュ ほうれん草のフロレンス風  
赤ワインソース&ペッパーコーンソース

DESSERT

TODAY'S DESSERT PLATE  
TEA OR COFFEE  
本日のデザートプレート 紅茶もしくはコーヒー

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。

## KOBE BEEF

22000

FIRST

PLEASE SELECT ONE ITEM

KITAKI EMPEROR OYSTERS STRAWBERRY SALSA  
喜多嬉エンペラー生牡蠣 2個 イチゴのサルサ

OR

COSMO CAESAR  
CRISPY BACON・PARMESAN SAUCE & CHEESE・HERB CROUTONS  
COSMOシーザーサラダ  
クリスピーベーコン パルメザンソース&チーズ ハーブクルトン

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

SECOND

SLOW COOKED & SEARED KOBE BEEF TOP SIRLOIN BUTT CARPACCIO  
GARDEN GREEN・GREEN OIONION CHIMICHURI SAUCE  
低温調理した神戸牛ランイチの炙りカルパッチョ  
ガーデングリーン 青葱のチミチュリソース

SOUP

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

LOBSTER +3300

YOU CAN CHOOSE FOR AN ADDITIONAL FEE

TEPPAN GRILLED CANADIAN HALF LOBSTER  
BURNT LEMON・GARLIC HERB BUTTER・ROCKET  
カナダ産殻付きハーフ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

MAIN

CHAR GRILLED KOBE BEEF FILLET 100 GRAMS OR SIRLOIN 140 GRAMS  
MAPLE MISO FLAVOR PUMPKIN・KYOTO CARROTS PUREE・PETIT VERT  
RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE  
神戸牛フィレ100g もしくは サーロイン 140gのチャージリル  
南瓜のメープル味噌風味 京人参のピューレ プチベール  
赤ワインソース OR ペッパーコーンソース

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