



# THE COSMOPOLITAN

## WEDDING COURSE MENU

### FIRST

LOCAL BOUTIQUE TOMATOES  
ITALIAN BUFFALO BOCCONCINI • ROCKET  
ローカルブティックトマト  
イタリア産パッファロー ボッコンチーニ ルッコラ

OR

SEARED BLUEFIN RED TUNA À LA NIÇOISE  
本マグロ赤身の炙り ニース風

OR

ZUWAI CRAB CAKES  
AVOCADO SUCCOTASH • MANGO SALSA • MINT  
紅ズワイ蟹のクラブケーキ  
アボカドサコタッシュ マンゴーサルサ ミント

### SECOND

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

OR

CHICKEN & BEEF CONSOMMÉ  
SEARED FRENCH DUCK FOIE GRAS • BLACK TRUFFLE OIL  
チキン&ビーフのコンソメ フランス産 鴨のフォワグラ  
黒トリュフオイル

OR

SAFFRON RISOTTO • SALSICCIA  
WILD MUSHROOMS • PARMESAN  
サフランのリゾット サルチッシャ  
ワイルドマッシュルーム パルメザン

### FISH

ATLANTIC SALMON CONFIT  
SALMON ROE • CITRUS BUTTER SAUCE • SOFT HERB SALAD  
アトランティックサーモンのコンフィ  
イクラ 柑橘のバターソース ソフトハーブサラダ

OR

BAKED JAPANESE HALIBUT FLORENTINE  
CREAMED SPINACH & MUSHROOM • HERB CRUST  
ROASTED CHERRY TOMATOES  
国産平目のベイク フィレンツェ風  
法蓮草とマッシュルームのクリーム煮 ハーブクラスト  
ローストチェリートマト

OR

CANADIAN HALF LOBSTER THERMIDOR  
カナダ産 ハーフオマール海老のテルミドール

### MAIN

CHAR GRILLED JAPANESE BEEF  
FILLET 180 GRAMS OR SIRLOIN 220 GRAMS  
SEASONAL VEGETABLES • PARIS MASH  
RED WINE SAUCE OR PEPPERCORN SAUCE  
特選国産牛フィレ肉180G  
もしくは  
サーロイン220Gのチャージリル  
季節の温野菜 パリマッシュ  
赤ワインソース もしくは ペッパーコーンソース

### DESSERT

RASPBERRY GANACHE TARTE  
STRAWBERRY CREAM • RED BERRY SORBET  
ラズベリーのガナッシュタルト 苺のクリーム レッドベリーソルベ

OR

70% DARK CHOCOLATE & MATCHA MOUSSE CAKE  
MORELLO CHERRY SAUCE • CACAO CRUMBLE ICE CREAM  
70%ダークチョコレート & 抹茶のムースケーキ  
モレロチェリーソース カカオのクランブルアイスクリーム

OR

BAKED MANDARIN CHEESECAKE FONDANT  
LEMON CURD • APRICOT SORBET  
マンダリンの焼きチーズケーキ  
レモンカード アプリコットソルベ

COFFEE OR TEA  
コーヒー又は紅茶