

Cosmo Tidbits

Sparerib, Crispy Prawn, Crab Rangoon & Sesame Pork

コスモティドビッツ

スペアリブ、海老のフライ、クラブラングーン、薄切りポーク

¥1,700

BBQ Pork Spareribs

Original 1972 Recipe

バーベキューポークスペアリブ

¥2,200

Crispy Prawns

Fried Golden in Panko

海老のフライ

¥2,800

Crab Rangoon

Crab & Cream Cheese Folded in a Won Ton Skin

クラブラングーン

¥1,350

Beef Cho Cho

Finished on a Flaming Hibachi

ビーフ チョーチョー

¥1,700

Jalapeno Cheese Balls

Duo of Cheese & Jalapeno

ハラペーニョ チーズボール

¥1,700

Fragrant Chicken Wings

Soy & Five Spice

チキン ウイング

¥1,500

Crispy Fried Calamari

Wasabi Mayonnaise & Fresh Lemon

イカのフライ ワサビマヨネーズ

¥1,700

Sliced Roasted BBQ Pork

Sliced Pork Shoulder & Sesame Seeds

BBQ 豚肩ロース & 炒り胡麻

¥1,200

Cheese Plate

3Kinds of Selected Cheese & Condiments

チーズプレート

¥1,800

Prawn Cocktail

Traditional Cocktail Sauce & Lemon

ブラウンカクテル

¥2,900

Heart of Palm

Served with Javanese Dressing

椰子の芽 ジャワニーズドレッシング

¥1,500

Pacific Symphony

Pork, Mushroom, Clams & Endive

豚肉と蛤の辛口炒め アンディーブ添え

¥2,400

Trader Vic's Salad

Mixed Greens, Endive & Javanese Dressing

トレーダーヴィックスサラダ

ミックスグリーン、エンダイブ & ジャワニーズドレッシング

¥1,500

Avocado & Tomato Salad

Endive & Javanese Dressing

アボカドとトマトのサラダ

ジャワニーズドレッシング

¥1,600

San Francisco Caesar Salad

サンフランシスコ シーザーサラダ

¥1,800

Tom Yam Goong

Tai Fragrant Spicy & Sour Soup with Prawns

辛味と酸味の海老入りスープ “トムヤムクン”

¥1,650

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

Tax and service charge will be added your bill.

食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。

料金には別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。

Loco Moco

U.S. Beef Patty Topped with Fried Onion & Fried Egg
All Atop Steamed Rice Drizzled in a Mushroom Gravy Sauce

ロコモコ

U.S.産ビーフパティ、フライドオニオン、目玉焼き
マッシュルームグレービーソース & ごはん

¥3,500

Maui Garlic Shrimp

Garlic Butter & Fragrant Rice

マウイ シュリンプ

海老のガーリック炒め ごはんを添えて

¥3,500

Chicken Avocado Sandwich

BBQ Chicken & Jalapeno Aioli

チキン & アボカドサンドウィッチ

¥2,600

Trader Vic's Fried Rice

Shrimp, Pork & Chicken

トレーダーヴィックス フライドライス

¥2,900

Sambal Mee Goreng

Shrimp, Chili & Egg Noodles

小海老入りサンバルミーゴレン

¥3,800

Chicken Chow Mein

Stir-Fried Chicken, Vegetables & Egg Noodles

鶏肉のあんかけ焼きそば

¥2,800

Nasi Goreng

Malaysian Style Fried Rice with Shrimp & Fried Egg

ナシゴレン

マレーシア風炒飯 シュリンプクラッカー & 目玉焼き添え

¥3,800

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

Tax and service charge will be added your bill.

食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し付けください。

料金には別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。

AT THE END

Lemon Cheesecake

Raspberry & Apricot Coulis

レモンチーズケーキ

¥1,400

Banana Fritters

with Vanilla Ice Cream & Caramel Sauce

バナナフリッター

バニラアイスクリームとキャラメルソース添え

¥1,200

Coffee Crème Brûlée

Flavored with Vanilla & Rum

バニラとラム酒香る

コーヒークレームブリュレ

¥1,200

Snow Ball

Vanilla Ice Cream with Chocolate Sauce & Coconut

スノーボール

バニラアイスクリーム チョコレートソース & ココナッツ添え

¥1,200

Rum Ice Cream with Praline Sauce

ラムアイスクリーム プラリネソース

¥1,400

Tropical Fruits on Ice

トロピカルフルーツ

¥2,400

AFTEF DINNER DRINKS

All ¥1,300

Espresso Martini

エスプレッソ マティーニ

White Cloud (Vodka, Cacao & Coconut Cream)

ホワイトクラウド

Pink Cloud (Nuts Liqueur, Cacao & Cream)

ピンククラウド

Fandango (Dark Rum, Baileys & Cream)

ファンダンゴ

FROM THE WOOD FIRED OVEN

17 : 00 ~ 19 : 30

U.S Black Angus

Filet of Beef

フィレステーキ

¥7,800 (150g)

¥9,800 (200g)

New York Steak

サーロインステーキ

¥9,000 (300g)

¥11,000 (400g)

Prime T-Bone Steak

プライムT-ボーンステーキ

¥21,000~

Chateaubriand

シャトーブリアン

¥18,000 (350g)

¥20,000 (400g)

Land & Sea

BBQ U.S Filet of Beef & Broiled Spiny Lobster Tail

牛フィレステーキ & 伊勢海老テールの盛り合せ

¥12,000

Wagyu Filet of Beef A4

和牛フィレステーキ

¥14,000 (120g)

¥16,500 (150g)

BBQ Norwegian Salmon

Baby Rocket, Asparagus & Chimichurri Sauce

ノルウェー産サーモンの薪窯焼

ロケットサラダ、アスパラガス & チュミチュリソース

¥5,000

Fire Roasted Half Chicken

Roasted Potatoes & Grilled Bok Choy

ファイヤーローステッドハーフチキン

ローストポテト & グリル広東白菜

¥4,500