

# APPETIZERS

Trader Vic's traditional finger food is made from scratch and meant to be shared

## Cosmo Tidbits

Sparerib, Crispy Prawn, Crab Rangoon & Sesame Pork

コスモ ティドビッツ (2名様分)

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

¥3,400

### BBQ Pork Spareribs

¥2,200

Our Original 1972 Recipe

特製 ポーク スペアリブ

### Jalapeno Cheese Balls

¥1,700

Duo of Cheese & Jalapeno

ハラペニョ チーズボール

### Beef Cho Cho

¥1,700

Finished on a Flaming Hibachi

ビーフ チョーチョー

### Crispy Prawns

¥2,800

Fried Golden in Panko

海老のフライ

### Crab Rangoon

¥1,350

Crab & Cream Cheese Folded in a Won Ton Skin

クラブラングーン

### Roasted BBQ Pork

¥1,200

Sliced Pork Shoulder & Sesame Seeds

豚肩ロース & 炒り胡麻

### Pacific Symphony

¥2,400

Pork, Mushroom, Clam & Endive

豚肉と蛤の辛口炒め アンディーブ添え

### Crispy Fried Calamari

¥1,700

Wasabi Mayonnaise & Fresh Lemon

イカのフライ ワサビマヨネーズ

# STARTERS

### Prawn Cocktail

¥2,900

Traditional Cocktail Sauce & Lemon

プrawnカクテル カクテルソースとレモン添え

### French Onion Soup

¥1,500

Slow Cooked Onion & Trio Cheese Gratin

オニオングラタンスープ 3種のチーズを乗せて

### Bongo Bongo Soup

¥1,600

Glazed Cream of Spinach & Oysters

牡蠣とほうれん草のクリームスープ “ボンゴ ボンゴ”

### Won Ton Soup

¥1,600

Shrimp & Pork Dumplings with Fragrant Chicken Broth

海老と豚肉入りワンタン & 鶏と野菜のスープ

### Avocado & Tomato Salad

¥1,600

Endives & 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

### Tom Yam Goong

¥1,650

Thai 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”

### San Francisco Caesar Salad

¥1,800

Romaine Lettuce, Parmesan Cheese & Garlic Croutons

サンフランシスコ シーザー サラダ

ローメインレタス、パルメザンチーズ、ガーリッククルトン

### Trader Vic's Salad

¥1,500

Heart of Palm, Endives & Javanese Dressing

トレーダーヴィックスサラダ

椰子の芽、エンダイブ ジャワニーズドレッシング

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

Tax and 10% service charge will be added to your bill.

The above menu is subject to change without prior notice.

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つけください。

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。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

# FROM THE WOOD FIRED OVEN

## U.S. Black Angus Beef

Filet of Beef	(150g)	¥7,800	Wagyu Filet of Beef A4	(120g)	¥14,000
フィレステーキ	(200g)	¥9,800	和牛フィレステーキ A4	(150g)	¥16,500

Prime T-Bone Steak	¥21,000 ~	BBQ Norwegian Salmon	¥5,000
プライム T-ボーンステーキ		Asparagus, Mashed Potatoes & Chimichurri Sauce	

Prime New York Steak	(300g)	¥9,000	ノルウェー産サーモンの薪窯焼き
プライム サロインステーキ	(400g)	¥11,000	アスパラガス、マッシュドポテト & チミチュリソース

Chateaubriand	(350g)	¥18,000	BBQ Sea Bass	¥5,600
Served with Bearnaise Sauce	(400g)	¥20,000	Asparagus, Mashed Potatoes & Yuzu Butter	
シャトーブリアン			スズキの薪窯焼き	
ベアルネーズソースと共に			アスパラガス、マッシュドポテト & 柚子バターソース	

Land & Sea	¥12,000	Fire Roasted Half Chicken	¥4,500
Filet of Beef & Broiled Spiny Lobster Tail		Potatoes, Beans Toasted in Macadamia Nuts	
Served with Port Wine Sauce & Drawn Butter		若鶏の薪釜焼き	
牛フィレとスパイニーロブスターの盛り合せ		インゲンとジャガイモのマカダミアナッツ和え	
ポートワインソースと澄ましバター添え			

Indonesian Rack of Lamb	¥6,000
Pineapple, Mango Chutney & Peanut Butter	
インドネシアラムロースト	
パイナップル、マンゴーチャツネ & ピーナッツバター	

## MAINS

### “ Atlantic Live Lobster ”

Choice of Broiled, Steamed or Thermidor

北米産 活ロブスター 各種調理法にてご用意いたします

¥12,600

Prawns San Francisco	¥5,400	Kung Pao Chicken	¥4,400
Chardonnay Cream & Garlic with Spinach		Cashew Nuts, Vegetables & Steamed Rice	
海老のクリーミーガーリックソース ライス添え		若鶏とカシューナッツの辛口炒め ライス添え	

Asian Beef Chili	¥6,000	Beef & Reef Lo-Mein	¥5,400
U.S Filet, Stir Fried Vegetables & Fried Rice		Beef Tenderloin, Shrimps, Green Beans & Mushrooms	
牛フィレソテー フライドライス添え		with Lo-Mein Noodles	
グリーンチリとパクチーのソース & 野菜炒め添え		牛フィレと海老入り焼きそば “ビーフ&リーフ”	

Steamed Sea Bass	¥5,600	Thai Green or Susu Mild Curry	
Ginger, Black Beans & Soy Sauce		タイグリーン または ススマイルドカレー	
スズキの広東風香味蒸し		Beef	Prawn
生姜や醤油香る豆鼓のソースと共に		¥5,800	¥4,800
			Chicken
			¥4,500

### Grilled Seafood Platter

Spiny Lobster Tail, Sea Bass, Salmon & Scallop Served with Saffron Rice & Yuzu Butter

グリルシーフード

スパイニーロブスター、スズキ、サーモン、ホタテの盛り合せ サフランライスと柚子ソース

¥7,800

## SIDES

Fried Rice	Creamed Spinach	Singapore Noodles
フライドライス	クリームスピナッチ	シンガポールヌードル
Mashed Potatoes	Sauteed Mushrooms	Asparagus with Hollandaise
マッシュドポテト	ソテーマッシュルーム	アスパラガス オランダーズソース

ALL ¥900