

## BBQ Chateaubriand Dinner Course

お一人様 ¥13,000  
2名様より承ります

**Prawn Cocktail**  
ブラウンカクテル

**San Francisco Caesar Salad**  
サンフランシスコ シーザーサラダ

**Chateaubriand**  
U.S Beef Served with Bearnaise Sauce, Mashed Potatoes & Creamed Spinach  
シャトーブリアン  
ベアルネーズソース、マッシュポテト & クリームスピナッチ

**Trader Vic's Rum Ice Cream**  
with Praline Sauce  
ラムアイスクリーム  
プラリネソース添え

**Coffee or Tea**  
コーヒー または 紅茶

## BBQ T-Bone Dinner Course

お一人様 ¥16,000  
2名様より承ります

**Bongo Bongo Soup**  
Glazed Cream of Spinach & Oyster  
牡蠣とほうれん草のクリームスープ “ボンゴ ボンゴ”

**Trader Vic's Salad**  
Heart of Palm, Endive & 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

**BBQ T-Bone Steak**  
U.S Beef Served with Mashed Potatoes, Creamed Spinach & 2Kinds of Sauce  
T - ボーンステーキ  
2種のソース、マッシュポテト & クリームスピナッチ

**Snow Ball**  
スノーボール

**Coffee or Tea**  
コーヒー または 紅茶

### Option

追加オプション

Broiled Spiny Lobster Tail  
伊勢海老のテール

¥5,000

BBQ Norwegian Salmon  
ノルウエー産サーモン 薪窯焼

¥4,000