

## 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

# Trader Vic's Tradition Dinner

One Starter, One Soup or Salad, One Main Dish & A Dessert  
スターター・スープまたはサラダ・メイン・デザートより好みの1品をお選びください

## Starters

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

Prawn Cocktail  
Traditional Cocktail Sauce & Lemon  
ブラウンカクテル  
カクテルソースとレモン添え

## Soup or Salad

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

Trader Vic's Salad  
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

## Main Dishes

BBQ Norwegian Salmon  
Baby Rokat, Asparagus & Chimichurri Sauce  
ノルウェー産 サーモンの薪窯焼き  
ベビーロケットサラダ、アスパラガス & チミチュリソース  
¥9,500

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  
¥9,000

Land & Sea  
BBQ U.S. Filet of Beef & Broiled Spiny Lobster Tail  
U.S.産牛フィレステーキ & 伊勢海老テールの盛り合せ  
¥16,500

New York Pepper Steak  
Mashed Potatoes & Creamed Spinach  
ニューヨークペッパーステーキ  
マッシュポテト & クリームスピナッチ  
¥13,500

## Desserts

Lemon Cheesecake  
Raspberry & Apricot Sauce  
レモンチーズケーキ  
ラズベリー & アプリコットソース添え

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

Coffee or Tea  
コーヒー または紅茶

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。・

# 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 Our Original 1972 Recipe 特製 ポーク スペアリブ	¥2,200	Jalapeno Cheese Balls Duo of Cheese & Jalapeno ハラペニョ チーズボール	¥1,700
Beef Cho Cho Finished on a Flaming Hibachi ビーフ チョーチョー	¥1,700	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	Roasted BBQ Pork Sliced Pork Shoulder & Sesame Seeds 豚肩ロース & 炒り胡麻	¥1,200
Pacific Symphony Pork, Mushroom, Clam & Endive 豚肉と蛤の辛口炒め アンディーブ添え	¥2,400	Crispy Fried Calamari Wasabi Mayonnaise & Fresh Lemon イカのフライ ワサビマヨネーズ	¥1,700

# STARTERS

Prawn Cocktail Traditional Cocktail Sauce & Lemon プrawnカクテル カクテルソースとレモン添え	¥2,900	French Onion Soup Slow Cooked Onion & Trio Gratin Cheese オニオングラタンスープ 3種のチーズを乗せて	¥1,500
Bongo Bongo Soup 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”	¥1,600	Tom Yam Goong 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”	¥1,650
Avocado & Tomato Salad 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	¥1,600	Trader Vic's Salad 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	¥1,500

“San Francisco Caesar Salad”  
サンフランシスコ シーザー サラダ  
¥1,800

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

17:00 ~ 20:30

## U.S. Iowa Premium Black Angus

Filet of Beef (150g) ¥7,800  
フィレスステーキ (200g) ¥9,800

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

T-Bone Steak ¥21,000 ~  
T-ボーンステーキ

BBQ Norwegian Salmon ¥5,000  
Baby Rocket, Asparagus & Chimichurri Sauce

New York Steak (300g) ¥9,000  
サーロインステーキ (400g) ¥11,000

ノルウェー産サーモンの薪窯焼き  
ロケットサラダ、アスパラガス & チミチュリソース

Chateaubriand (350g) ¥18,000  
シャトーブリアン (400g) ¥20,000

Fire Roasted Half Chicken ¥4,500

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

Land & Sea ¥12,000

BBQ U.S. Filet of Beef & Broiled Spiny Lobster Tail  
牛フィレスステーキ & 伊勢海老テールの盛り合せ

## MAINS

Prawns San Francisco ¥5,400  
Chardonnay Cream & Garlic with Spinach  
海老のクリーミーガーリックソース ライス添え

Kung Pao Chicken ¥4,400  
Cashew Nuts, Vegetables & Steamed Rice  
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  
U.S. Filet, Stir Fried Vegetables & Fried Rice  
牛フィレソテー フライドライス添え  
グリーンチリとパクチーのソース & 野菜炒め添え

Beef & Reef Lo-Mein ¥5,400  
Beef Tenderloin, Shrimps, Green Beans & Mushrooms  
with Lo-Mein Noodles  
牛フィレと海老の焼きそば “ビーフ&リーフ”

Grilled Wagyu Filet Steak ¥14,000  
Japanese Filet of Beef A4  
Roasted Garlic & Wasabi Butter Glaze  
和牛フィレA4のグリル  
ローストガーリックとわさび香るバターを乗せて

New York Pepper Steak ¥9,500  
U.S. Iowa Premium Black Angus New York Steak  
Mashed Potatoes & Creamed Spinach  
ニューヨークペッパーステーキ  
マッシュポテト & クリームスピナッチ

Thai Green or Susu Mild Curry  
タイグリーン または ススマイルドカレー

Beef  
¥5,800

Prawn  
¥4,800

Chicken  
¥4,500

## SIDES

Fried Rice  
フライドライス

Creamed Spinach  
クリームスピナッチ

Singapore Noodles  
シンガポール ノードル

Mashed Potatoes  
マッシュドポテト

Sauteed Mushrooms  
ソテーマッシュルーム

Asparagus with Hollandaise  
アスパラガス オランダーズソース

All ¥900