

It is my pleasure

to offer you these delicious tropical drinks.
Some I have gathered from their countries of origin
and others are my own personally crafted recipes.

Festive Party Libations

The ancient Polynesian's ceremonial Luau drinks were served in festive communal bowls. We offer our interpretation:

Rum keg (Serves Four People)
ラム ケッグ (小樽入り4名様) ¥4,900
ライトラム、ダークラム、リキュールと
トロピカルフルーツをブレンド。
樽でご用意します。



Rum Giggle (Serves Two Persons)
ラム ギグル (2名様) ¥4,000
香り高いラムとフルーツジュースの共演を、
笑顔のお二人に贈ります。

Scorpion Bowl (Serves Four People)
スコーピオン (4名様) ¥4,900
ライトラム、果汁、ブランデーそれにアーモンドの
味をちょっぴり……素敵なお花が浮かんでいます。

Trader Vic's Rum Cup (Serves Two Persons)
トレーダーヴィックス ラムカップ (2名様) ¥4,000
ライトラム、オレンジ、ライムに
ブランデーを混ぜた飲み物

Kava bowl (Serves Four People)
カバボウル (4名様) ¥4,900
ライトラム、フルーツジュース、グレナデンシロップ
そしてアーモンドシロップ。



Tiki Bowl (Serves Two Persons)
ティキボウル (2名様) ¥3,200
ワンダフルなラムパンチ。
タヒチの守り神“ティキ”が
ボウルを支えています。



TIKINIS

For those merry souls who seek and enjoy a really refreshing drink.

Trader Vic's Passion Cocktail
トレーダーヴィックス パッションカクテル ¥1,500
ジン、パッションフルーツシロップに
ライムを加え爽やかに仕上げました。

Black Widow
ブラック ウイドウ ¥1,500
ゴールドラムとリキュールのドリンク。

Gimlet
ギムレット ¥1,500
ドライジンとフレッシュライムジュース。



Siboney
シボネー ¥1,500
素晴らしいカリブ海のカクテル。
シボネーインディアンの名を付けました。

Waikiki
ワイキキ ¥1,500
バーボンウイスキーとリキュールの飲物。

Honolulu
ホノルル ¥1,700
パイナップルに一片のレモンを添えて。
あなたを夢のハワイへと誘うラムのブレンド。

OUR SIGNATURE "TOKYO SOUR"

Tokyo Sour
東京サワー ¥2,000
1974年トレーダーヴィックス
東京開店を祝し、日本のウイスキーと
ガリアーノリキュールを使った
記念すべき一杯。

Chinese Itch
チャイニーズ イッチ ¥1,500
ゴールドラムベースの優雅な味わい。

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、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。

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
10% service charge will be added to your bill.
The above menu is subject to change without prior notice.

HOME OF THE ORIGINAL MAI TAI®

The Original Mai Tai®

オリジナル マイタイ ¥2,100

1944年以来、トレーダーヴィックスが作った最も人気のオリジナルカクテル。

Menehune Juice

メネフネ ジュース ¥2,200

ライトラムと花蜜一吸いで“メネフネ”が見えるかも。メネフネ人形はお土産にお持ち帰りください。



Tokyo Mai Tai

東京 マイタイ ¥1,800

トレーダーヴィックス東京限定のオリジナルマイタイ。ウォッカをベースにピンクグレープフルーツとソーダを入れた爽やかな飲物

Pinky Gonzalez

ピンキー ゴンザレス ¥2,000

セニョールピコの古き良き友。マイタイをデキラーベースで仕上げました。



Maui Tai

マウイ マイタイ ¥2,000

パイナップルジュースにマイタイミックスとダークラム。

Mango Tai

マンゴー マイタイ ¥2,000

マンゴーでさらに楽園へ。

Guava Tai

グアバ マイタイ ¥2,000

ライトラムとゴールドラムをグアバによる秘密の方程式。



Honi Honi

ホニ ホニ ¥2,000

パーボンに島の香料を添えて素敵なマグで用意。



Mai Tai Wave

Mai Tai Wave

マイタイ ウェーブ ¥2,100

ベストセラーのマイタイをミニサイズで3種の南国フルーツでアレンジしました。



THE SOURS



Trader Vic's Own Punch

トレーダーヴィックス パンチ ¥2,000

ライトラム、ゴールドラム、それにアーモンドの味をちょっぴり。

Munich Sour

ミュンヘンサワー ¥2,000

ドイツブランデーを使った最高の飲物。

Eastern Sour

イースタンサワー ¥2,000

オレンジ、レモンを添えたパーボンによる優雅な飲物。

London Sour

ロンドンサワー ¥2,000

スコッチはお好きですか？スコッチファンの為に。



COCONUT DRINKS

Bahia

バヒア ¥2,000

ライトラムにココナッツとパイナップル。女性には最高のカクテル。



Kamaaina

カマイナ ¥2,000

陶器のココナッツでサービスされます。



Chi Chi

チチ ¥2,000

ウォッカベースの甘くて優しい飲み物。



Peach Tree Punch

ピーチ トゥリー パンチ ¥1,800

ライトラムにピーチとオレンジの香りを添えて…ヤシの木の囁きが聞こえる優しい一杯。

TROPICAL

"Taste the World" with these drinks of medium strength, which to me are very delightful.



Nautilus

ノーチラス ¥2,000

デキラー、カシス、チェリーブランデーをジンジャーエールとクランベリージュースをミックス。



Pino Pepe

ピノ ペペ ¥2,200

パイナップルの器で用意。衝撃的かつまるやかな飲物。

Rhum Cosmo

ラム コスモ ¥1,800

ラムにパイナップルとライムを加えてスッキリと。



Pogo Stick

ポゴ スティック ¥1,800

ジン、パイナップル、グレープフルーツジュースの愉快的なブレンド。

Maui Fizz

マウイ フィズ ¥1,800

マウイの風！煌めいて気分はトロピカル！



Sangria Royale

サングリア ロイヤル ¥2,200

ワインとスパークリングワイン、そしてフルーツによるランデヴー。



Tonga Punch

トンガ パンチ ¥1,800

舌触りのとても良い素敵なカクテル。あなたを夢心地に……。

Gun Club Punch

ガン クラブ パンチ ¥1,800

ダークラムとライトラムのミックスにフルーツのエッセンスを……。

Trader Vic's Grog

トレーダーヴィックス グログ ¥1,800

トロピカルフルーツとジャマイカンラムのミックス。

Potted Parrot

ポテッド パロット ¥2,000

パラダイスへひととび！ラム酒の効いたカクテル……足を取られないように！



THE STRONG



Samoan Fog Cutter

サモアン フォグ カッター ¥2,100

ラム、フルーツ、そしてシェリー酒。エキゾチックなマグにて用意。

Suffering Bastard

サファリング バスタード ¥2,200

ラム、ライムそしてリキュールに一切れのキュウリを添えて。オリジナルはカイロのシェパードホテル。男性にお薦めします。

Scorpion (Individual)

スコピオン (お一人様) ¥2,200

ホノルルでもっとも人気のある飲物。ライトラムにお花を添えて……女性にお薦めしたい飲物。



Passion Punch

パッション パンチ ¥2,000

ジンにパッションフルーツ、ビターを加えた強めのカクテル、お酒好きの方に……

Tiki Puka Puka

ティキ プカ プカ ¥2,200

陶器の中に花を添えて…オレンジ香るエキゾチックなカクテル。



Navy Grog

ネイビー グログ ¥2,200

最高のラム、トロピカルフルーツ、ピメントを加えた男性向きの飲物。

Trader Vic's Sling

トレーダーヴィックス スリング ¥1,800

スロージン、ドライジン、そしてライムを加えた強いカクテル。ジンがお好きな方には最高。

Zombie

ゾンビー ¥2,000

ドン・ザ・ビーチコンバーの作品を再解釈。力強く最高な一杯。



Singapore Symphony

シンガポール シンフォニー ¥2,200

ラムとジンにライム、パッションフルーツ、パイナップルをブレンドした情熱的な飲物。

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、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。

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
10% service charge will be added to your bill.
The above menu is subject to change without prior notice.

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Many delicious drinks around the world are made without liquors and with delicate flavors.
We offer the following:

No Tai Mai Tai
マイタイ (ノンアルコール) ¥1,400
最高のカクテル“マイタイ”を
ノンアルコールでお楽しみください。

Kona Cooler
コナクーラー ¥1,400
甘美なフルーツクーラー。

Puerto Principe
プエルト プリンチペ ¥1,400
パイナップルとココナッツの
クラシックノンアルコールカクテル。

Strawberry Banana Cow
ストロベリーバナナ カウ ¥1,400
ストロベリーとバナナのミルクシェイク



Queen Charlotte Fruit Punch
クイーン シャロット フルーツパンチ ¥1,100
アルコールの弱い方に。

Monsoon
モンスーン ¥1,400
ヨーグルトとマンゴーのフローズンドリンク。

Misty Forest
ミスティーフォレスト ¥1,400
新緑のシャワーをグラスの中に!

Coral Reef
コーラルリーフ ¥1,400
ストロベリー、マンゴー、ココナッツを
使ったトロピカルドリンク。

WARM TODDIES

Hot grog has warmed the cockles of many a stout heart for hundreds of years. With this in mind we offer:



Coffee Diablo
コーヒー ディアブロ ¥1,500
情熱的なあなたの為の、
炎のコーヒーカクテル。

Coffee Grog
コーヒー グロッグ ¥1,500
コーヒーとココナッツクリームに
ラムを溶かし込みました。

Black Stripe
ブラック ストライプ ¥1,500
ダークラム、ハニー、
チェリーそれにスパイス。

Tahitian Coffee
タヒチアン コーヒー ¥1,500
ラムとコーヒーのブレンドに特別な生クリームを。



Trader Vic's Hot Butter Rum
トレーダーヴィックス ホット バターラム ¥1,500
トレーダーヴィックスで長年愛されている
素敵なホットドリンク。

Kafe La-Te
カフェ ラ・テ ¥1,500
コーヒーとココア、そしてブランデーを加えた
メキシカンコーヒー。

AFTER DINNER DRINKS

Those special concoctions which complete a dinner:

Brandy Alexander
ブランデー アレキサンダー ¥1,500
ブランデーにクリームとカカオを加えた甘いドリンク。

Fandango
ファンダンゴ ¥1,500
お酒に弱い方でも楽しめるラムと
クリームの見事なハーモニー。

Grasshopper
グラスホッパー ¥1,500
カカオ、ペパーミント、生クリームを
シェイク。気分も飛び跳ねる。



White Cloud
ホワイトクラウド ¥1,500
ココナッツクリームとカカオ、
そしてウォッカをちょっぴり。

Pink Cloud
ピンククラウド ¥1,500
天にも昇る様な気持ちになるクリーミーな飲物。

Espresso Martini
エスプレッソ マティーニ ¥1,500
最高の食後酒。

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、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。

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
10% service charge will be added to your bill.
The above menu is subject to change without prior notice.