

# FROM THE BBQ OVEN

## 特製薪窯料理

### U.S. Iowa Premium Black Angus

Filet of Beef (150g)	¥8,600	Wagyu Filet of Beef A4 (120g)	¥15,500
フィレステーキ (200g)	¥11,000	和牛フィレステーキ A4 (150g)	¥18,000

T-Bone Steak (T-ボーンステーキ)	¥23,000 ~	BBQ Norwegian Salmon (ノルウェー産サーモンの薪窯焼き)	¥5,500
--------------------------	-----------	--	--------

New York Steak (サーロインステーキ) (300g)	¥9,500	Fire Roasted Half Chicken (ファイヤーローステッドハーフチキン)	¥4,800
(400g)	¥12,000		

Chateaubriand (シャトーブリアン) (350g)	¥20,000	Land & Sea (U.S. Filet of Beef & Broiled Spiny Lobster Tail)	¥13,500
(400g)	¥22,000	U.S.産牛フィレステーキ & 伊勢海老テールの盛り合せ	

\* All the Above dishes are served with Seasonal Vegetables & Sauce  
上記のメインディッシュは季節の野菜とソース添えになります

## MAINS

### Grilled Seafood Platter

Spiny Lobster Tail, Sword Fish, 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、メカジキ、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  
¥8,600

Prawns San Francisco (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)	¥6,000	Kung Pao Chicken (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)	¥4,500
--	--------	---	--------

Asian Beef Chili (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)	¥6,500	Beef & Reef Lo-Mein (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”)	¥6,000
---	--------	---	--------

### 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	Prawn	Chicken
¥6,000	¥5,000	¥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 ニードル)
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 ¥1,000

# 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

¥3,750

### BBQ Pork Spareribs

¥2,500

Our Original 1972 Recipe

特製 ポーク スペアリブ

### Jalapeno Cheese Balls

¥1,800

Duo of Cheese & Jalapeno

ハラペニョ チーズボール

### Beef Cho Cho

¥1,800

Finished on a Flaming Hibachi

ビーフ チョーチャー

### Crispy Prawns

¥3,100

Fried Golden in Panko

海老のフライ

### Crab Rangoon

¥1,500

Crab & Cream Cheese Folded in a Won Ton Skin

クラブラングーン

### Roasted BBQ Pork

¥1,300

Sliced Pork Shoulder & Sesame Seeds

豚肩ロース & 炒り胡麻

### Pacific Symphony

¥2,600

Pork, Mushroom, Clam & Endive

豚肉と蛤の辛口炒め アンディーブ添え

### Crispy Fried Calamari

¥1,800

Wasabi Mayonnaise & Fresh Lemon

イカのフライ ワサビマヨネーズ

# STARTERS

### Prawn Cocktail

¥3,200

Traditional Cocktail Sauce & Lemon

プラウンカクテル カクテルソースとレモン添え

### Tom Yam Goong

¥1,800

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”

### Bongo Bongo Soup

¥1,800

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”

### French Onion Soup

¥1,600

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

### Trader Vic's Salad

¥1,600

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

### Avocado & Tomato Salad

¥1,800

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

### San Francisco Caesar Salad

¥1,900

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

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.

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。