

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

¥3,800

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rawn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。

From The BBQ Oven

特製薪窯料理

U.S. Iowa Premium Black Angus

Filet of Beef フィレステーキ	(150g) (200g)	¥8,600 ¥11,000	Wagyu Filet of Beef A4 和牛フィレステーキ A4	(120g) (150g)	¥15,500 ¥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) (400g)	¥9,500 ¥12,000	Fire Roasted Half Chicken ファイヤーローステッドハーフチキン		¥4,800
Chateaubriand シャトーブリアン	(350g) (400g)	¥20,000 ¥22,000	Land & Sea 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		¥13,500

* 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, Shrimp, 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	Stir-Fried Vegetables 彩り野菜の炒め
All ¥1,000		