

### **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

¥1,900

### **BBQ Pork Spareribs**

Original 1972 Recipe

バーベキューポークスペアリブ

¥2,600

### **Crispy Prawns**

Fried Golden in Panko

海老のフライ

¥3,200

### **Crab Rangoon**

Crab & Cream Cheese Folded in a Won Ton Skin

クラブラングーン

¥1,700

### **Beef Cho Cho**

Finished on a Flaming Hibachi

ビーフ チョーチョー

¥1,900

### **Jalapeno Cheese Balls**

Duo of Cheese & Jalapeno

ハラペーニョ チーズボール

¥1,900

### **Fragrant Chicken Wings**

Soy & Five Spice

チキン ウイング

¥1,900

### **Crispy Fried Calamari**

Wasabi Mayonnaise & Fresh Lemon

イカのフライ ワサビマヨネーズ

¥1,900

### **Sliced Roasted BBQ Pork**

Sliced Pork Shoulder & Sesame Seeds

BBQ 豚肩ロース & 炒り胡麻

¥1,400

### **Trader Vic's Egg Roll**

Chicken, Ham, Bean Sprouts & Green Beans

トレーダーヴィックス エッグロール

¥2,100

### **Prawn Cocktail**

Traditional Cocktail Sauce & Lemon

ブラウンカクテル

¥3,300

### **Heart of Palm**

Served with Javanese Dressing

椰子の芽 シャワニーズドレッシング

¥1,700

### **Pacific Symphony**

Pork, Mushroom, Clams & Endive

豚肉と蛤の辛口炒め アンディーブ添え

¥2,700

### **Trader Vic's Salad**

Mixed Greens, Endive & Javanese Dressing

トレーダーヴィックスサラダ

¥1,700

### **Avocado & Tomato Salad**

Endive & Javanese Dressing

アボカドとトマトのサラダ

¥1,900

### **San Francisco Caesar Salad**

Romaine lettuce, Parmesan Cheese & Garlic Croutons

サンフランシスコ シーザーサラダ

¥2,000

### **Tom Yam Goong**

Tai 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”

¥1,900



**Chicken Avocado Sandwich**  
BBQ Chicken & Jalapeno Aioli  
チキン & アボカドサンドウィッチ  
¥2,800

**Trader Vic's Fried Rice**  
Shrimp, Pork & Chicken  
トレーダーヴィックス フライドライス  
¥3,500

**Sambal Mee Goreng**  
Shrimp, Chili & Egg Noodles  
小海老入りサンバルミーゴレン  
¥4,000

**Chicken Chow Mein**  
Stir-Fried Chicken, Vegetables & Egg Noodles  
鶏肉のあんかけ焼きそば  
¥3,000

**Singapore Noodles**  
Curry Scented Rice Noodles with Shrimps, Pork & Chicken  
シンガポール風焼ビーフン  
¥3,000

**Nasi Goreng**  
Malaysian Style Fried Rice with Shrimps & Fried Egg  
ナシゴレン  
¥4,100

**Thai Green Chicken Curry**  
タイ風グリーンチキンカレー  
¥4,500

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

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。

Service charge will be added to your bill.

料金には別途、サービス料を加算させていただきます。

## *AT THE END*

### **Lemon Cheesecake**

Raspberry & Apricot Coulis

レモンチーズケーキ

¥1,500

### **Banana Fritters**

with Vanilla Ice Cream & Caramel Sauce

バナナフリッター

バニラアイスクリームとキャラメルソース添え

¥1,400

### **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

¥1,300

### **Snow Ball**

Vanilla Ice Cream with Chocolate Sauce & Coconut

スノーボール

バニラアイスクリーム チョコレートソース & ココナッツ添え

¥1,300

### **Rum Ice Cream with Praline Sauce**

ラムアイスクリーム プラリネソース

¥1,500

### **Selection of Ice Cream or Sherbet**

アイスクリームまたはシャーベット

¥1,000

## *AFTER DINNER DRINKS*

All ¥1,500

### **Espresso Martini**

エスプレッソ マティーニ

**White Cloud (Vodka, Cacao & Coconut Cream)**

ホワイトクラウド

**Pink Cloud (Nuts Liqueur, Cacao & Cream)**

ピンククラウド

**Fandango (Dark Rum, Baileys & Cream)**

ファンダンゴ