

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

¥2,500

Crispy Prawns

Fried Golden in Panko

海老のフライ

¥3,100

Crab Rangoon

Crab & Cream Cheese Folded in a Won Ton Skin

クラブラングーン

¥1,500

Beef Cho Cho

Finished on a Flaming Hibachi

ビーフ チョーチョー

¥1,800

Jalapeno Cheese Balls

Duo of Cheese & Jalapeno

ハラペーニョ チーズボール

¥1,800

Fragrant Chicken Wings

Soy & Five Spice

チキン ウイング

¥1,800

Crispy Fried Calamari

Wasabi Mayonnaise & Fresh Lemon

イカのフライ ワサビマヨネーズ

¥1,800

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

¥2,000

Sliced Roasted BBQ Pork

Sliced Pork Shoulder & Sesame Seeds

BBQ 豚肩ロース & 炒り胡麻

¥1,300

Prawn Cocktail

Traditional Cocktail Sauce & Lemon

ブラウンカクテル

¥3,200

Heart of Palm

Served with Javanese Dressing

椰子の芽 ジャワニーズドレッシング

¥1,600

Pacific Symphony

Pork, Mushroom, Clams & Endive

豚肉と蛤の辛口炒め アンディーブ添え

¥2,600

Trader Vic's Salad

Mixed Greens, Endive & Javanese Dressing

トレーダーヴィックスサラダ

ミックスグリーン、エンダイブ & ジャワニーズドレッシング

¥1,600

Avocado & Tomato Salad

Endive & 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

¥1,800

San Francisco Caesar Salad

サンフランシスコ シーザーサラダ

¥1,900

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”

¥1,800

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

10% service charge will be added to your bill.

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付けください。

料金には別途、サービス料 10%を加算させていただきます

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
小海老、焼豚、鶏肉入りのカレー風味ビーフン
¥3,000

Nasi Goreng
Malaysian Style Fried Rice with Shrimps & Fried Egg
ナシゴレン
マレーシア風炒飯 シュリンプクラッカー & 目玉焼き添え
¥4,000

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

10% service charge will be added to your bill.

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付けください。

料金には別途、サービス料 10%を加算させていただきます

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