

# BBQ Indonesian Rack of Lamb Dinner Course

¥14,000

## Prawn Cocktail

ブラウンカクテル

## Bongo Bongo Soup with Oyster

“ボンゴ ボンゴ スープ”薪窯焼き広島産牡蠣入り

## BBQ Indonesian Rack of Lamb

Fragrant Turmeric, Mustards Seeds & Honey Glaze

仔羊の薪窯焼きインドネシア風  
ジャワニーズサテスパイス&蜂蜜

## Trader Vic's Rum Ice Cream

with Praline Sauce

ラムアイスクリーム

プラリネソース添え

## Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

# BBQ T-Bone Dinner Course

お一人様 ¥17,500

2名様より承ります

## Bongo Bongo Soup

Glazed Cream of Spinach & Oyster

牡蠣とほうれん草のクリームスープ “ボンゴ ボンゴ”

## Trader Vic's Salad

Heart of Palm, Endive & 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

## BBQ T-Bone Steak

Beef Served with Mashed Potatoes, Creamed Spinach & 2Kinds of Sauce

T - ボーンステーキ

2種のソース、マッシュポテト & クリームスピナッチ

## Snow Ball

Vanilla Ice Cream with Chocolate Sauce & Coconut

スノーボール

## Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

## Option

追加オプション

Broiled Spiny Lobster Tail

伊勢海老のテール

¥5,000

New Zealand King Salmon

ニュージーランド産キングサーモン

¥4,400