

# Traditional Prix Fixe Dinner

Please Chose One Starter, One Soup or Salad, One Main Dish & A Dessert  
スターター・スープまたは サラダ・メイン・デザートより好みの1品をお選びください

## Starters

### 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

### Oriental Summer Roll

Prawns, Avocado, Coriander & Chili Sauce  
オリエンタル生春巻き  
海老、アボカド、パクチー、チリソース

## Soup or Salad

### Bongo Bongo Soup

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”

### Trader Vic's Salad

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

### Tom Yam Goong

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”

### 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  
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

## Main Dishes

### BBQ Filet of Beef

フィレステーキ  
¥13,000

### Indonesian Rack of Lamb

仔羊のインドネシア風  
¥13,000

### Chateaubriand(For Two)

シャトーブリアン  
Per Person  
2名様より  
¥14,500

### T-Bone Steak(For Two)

T-ボーンステーキ  
Per Person  
2名様より  
¥17,500

### Land & Sea

Filet of Beef & Broiled Spiny Lobster Tail  
牛フィレステーキ & 伊勢海老テールの盛り合せ  
¥16,000

## Desserts

### 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

### Rum Ice Cream

with Praline Sauce  
ラムアイスクリーム プラリネソース

## Option

### 追加オプション

#### Broiled Spiny Lobster Tail

伊勢海老のテール  
¥5,500

#### New Zealand King Salmon

ニュージーランド産キングサーモン  
¥4,400

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
Tax and 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、税金及びサービス料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。