

# From The BBQ Oven

## 特製薪窯料理

Filet of Beef フィレステーキ	(150g) ¥8,600 (200g) ¥11,000	BBQ Sea Bass スズキの薪窯焼き	¥6,100
T-Bone Steak T-ボーンステーキ	¥23,000 ~	New Zealand King Salmon ニュージーランド産キングサーモン	¥5,500
New York Steak サーロインステーキ	(300g) ¥9,500 (400g) ¥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) ¥20,000 (400g) ¥22,000	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	¥12,800
Wagyu Filet A4 和牛フィレステーキ A4	(120g) ¥15,500 (150g) ¥18,000	Indonesian Rack of Lamb 仔羊のインドネシア風	¥8,200

\* All the Above dishes are served with Seasonal Vegetables  
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, Sea Bass, 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、スズキ、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  
¥8,200

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 Beef 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 Filet, 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
Steamed Sea Bass Ginger, Black Beans & Soy Sauce スズキの広東風香味蒸し 生姜や醤油香る豆鼓のソースと共に	¥6,100	Thai Green Curry タイ風グリーンカレー	
		Beef ¥6,000	Prawn ¥5,000
			Chicken ¥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 シンガポールヌードル
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		

# 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。