

# 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。