

# 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

¥3,900

### BBQ Pork Spareribs

¥2,600

Our Original 1972 Recipe

特製 ポーク スペアリブ

### Jalapeno Cheese Balls

¥1,900

Duo of Cheese & Jalapeno

ハラペニョ チーズボール

### Beef Cho Cho

¥1,900

Finished on a Flaming Hibachi

ビーフ チョーチャー

### Crispy Prawns

¥3,200

Fried Golden in Panko

海老のフライ

### Crab Rangoon

¥1,700

Crab & Cream Cheese Folded in a Won Ton Skin

クラブラングーン

### Roasted BBQ Pork

¥1,400

Sliced Pork Shoulder & Sesame Seeds

豚肩ロース & 炒り胡麻

### Pacific Symphony

¥2,700

Pork, Mushroom, Clam & Endive

豚肉と蛤の辛口炒め アンディーブ添え

### Crispy Fried Calamari

¥1,900

Wasabi Mayonnaise & Fresh Lemon

イカのフライ ワサビマヨネーズ

# Starters

### Prawn Cocktail

¥3,300

Traditional Cocktail Sauce & Lemon

ブラウンカクテル カクテルソースとレモン添え

### Tom Yam Goong

¥1,900

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

¥1,900

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

¥1,700

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

¥1,700

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

¥1,900

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

¥2,000

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.

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。□