

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。□

From The BBQ Oven

特製薪窯料理

Filet of Beef フィレステーキ	(150g)	¥9,000	BBQ Sea Bass スズキの薪窯焼き	¥6,500
	(200g)	¥12,000		
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	¥6,000
New York Steak サーロインステーキ	(300g)	¥9,500	Fire Roasted Half Chicken ファイヤーローステッドハーフチキン	¥5,000
	(400g)	¥12,000		
Chateaubriand シャトーブリアン	(350g)	¥21,000	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	¥13,500
	(400g)	¥24,000		
Wagyu Filet A4 和牛フィレステーキ A4	(120g)	¥15,500	Indonesian Rack of Lamb 仔羊のインドネシア風	¥8,500
	(150g)	¥18,000		

* 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	¥6,200	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	¥4,800
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	¥6,800	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”	¥6,500
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	¥6,500	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 ¥1,200		