

# 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

¥2,750

Our Original 1972 Recipe

特製 ポーク スペアリブ

(1Pec ¥950)

### Jalapeno Cheese Balls

¥2,300

Duo of Cheese & Jalapeno

ハラペニョ チーズボール

### Beef Cho Cho

¥2,200

Finished on a Flaming Hibachi

ビーフ チョーチョー

### Crispy Prawns

¥3,500

Fried Golden in Panko

海老のフライ

### Crab Rangoon

¥1,950

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

¥3,000

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

¥3,600

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

¥2,200

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

¥2,300

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

¥2,000

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

¥2,000

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

¥2,300

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

¥2,500

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。□