

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

Crispy Prawns

¥3,500

Fried Golden in Panko
海老のフライ

Beef Cho Cho

¥2,200

Finished on a Flaming Hibachi
ビーフ チョーチョー

Crab Rangoon

¥1,950

Crab & Cream Cheese Folded in a Won Ton Skin
クラブラングーン

Soups & Salads

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”

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”

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

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

Mains

U.S. Black Angus T-Bone Steak

¥7,200

Fries & Garlic Butter
U.S.産 ブラックアングスT-ボーンステーキ
フライドポテト & ガーリックバター

Grilled U.S Sirloin Steak

¥3,800

Malagasy Butter Crust & Fries
U.S産サーロインステーキ
マラガシーバタークラスト & フライドポテト

Grilled Seafood Platter

¥5,800

Prawn, Scallop, Sea Bass & Salmon
Served with Saffron Rice & Yuzu Butter Sauce
グリルシーフードの盛り合わせ
サフランライスと柚子ソースを添えて

Nasi Goreng

¥4,500

Malaysian Style Fried Rice with Shrimps & Fried Egg
ナシゴレン
マレーシア風炒飯 シュリンプクラッカー & 目玉焼き

Thai Green Chicken Curry

¥4,800

タイ風 グリーンチキンカレー

Sambal Mee Goreng

¥4,500

Shrimp, Chili & Egg Noodles
小海老入りサンバルミーゴレン

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。□