

# 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 チョーチャー

### 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。□

# From The BBQ Oven

## 特製薪窯料理

Filet of Beef フィレステーキ	¥12,000	BBQ Sea Bass スズキの薪窯焼き	¥7,500
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	¥6,500
New York Steak サーロインステーキ	¥11,000	Fire Roasted Half Chicken ファイヤーローステッドハーフチキン	¥6,000
Chateaubriand シャトーブリアン	¥27,000	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	¥16,000
Wagyu Filet A4 和牛フィレステーキ A4	¥20,000	Indonesian Rack of Lamb 仔羊のインドネシア風	¥9,000

\* 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  
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  
¥9,500

### Whole Atlantic Lobster

Served to Your Liking  
Steamed, Broiled or Thermidor  
アトランティック産ロブスター  
スチーム、オープン焼き又はテルミドール  
(お好みの調理法にてご用意いたします)  
¥15,000



**Prawns San Francisco** ¥7,500  
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

**Kung Pao Chicken** ¥5,500  
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

**Asian Beef Chili** ¥8,000  
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

**Beef & Reef Lo-Mein** ¥8,000  
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”

**Steamed Sea Bass** ¥7,500  
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

**Thai Green Curry**  
タイ風グリーンカレー  
Beef ¥7,000      Prawn ¥6,500      Chicken ¥5,500

## 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

# AT THE END

## DESSERTS

Pineapple & Apricot Flambe With Coconut Ice Cream パイナップルとアプリコットフランベ ココナッツアイスクリームと共に	¥1,800
Coffee Crème Brulée Flavored with Vanilla & Rum バニラとラム酒香る コーヒークリームブリュレ	¥1,300
Lemon Cheesecake Raspberry & Apricot Sauce レモンチーズケーキ	¥1,500
Banana Fritters With Vanilla Ice Cream & Caramel Sauce バナナフリッター バニラアイスクリームとキャラメルソース添え	¥1,400
Snow Ball Vanilla Ice Cream with Chocolate Sauce & Coconut スノーボール	¥1,300
Rum Ice Cream with Praline Sauce ラムアイスクリーム プラリネソース	¥1,500
Cherries Jubilee チェリー ジュビリー	¥1,600
Selection of Ice Cream or Sherbet アイスクリーム または シャーベット	¥1,000
Crepes Suzette with Vanilla Ice Cream (For Two) クレープ シュゼット バニラアイスクリーム添え (2名様)	¥4,700

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。