

Traditional Prix Fixe Dinner

Please Chose One Starter, One Soup or Salad, One Main Dish & A Dessert
スターター・スープまたはサラダ・メイン・デザートよりお好みの1品をお選びください

Starters

Cosmo Tidbits

Sparerib, Crispy Prawn, Crab Rangoon & Sesame Pork

コスモティドビッツ

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

Oriental Summer Roll

Prawns, Avocado, Coriander & Chili Sauce

オリエンタル生春巻き

海老、アボカド、パクチー、チリソース

Soup or Salad

Bongo Bongo Soup

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”

Trader Vic's Salad

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

Tom Yam Goong

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

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

Main Dishes

BBQ Filet of Beef (150g)

牛フィレスステーキ

¥13,500

Indonesian Rack of Lamb

仔羊のインドネシア風

¥14,000

Chateaubriand (For Two 350g)

シャトーブリアン

Per Person

2名様より

¥16,500

T-Bone Steak (For Two)

T-ボーンステーキ

Per Person

2名様より

¥17,500

Land & Sea

Filet of Beef & Broiled Spiny Lobster Tail

牛フィレスステーキ & 伊勢海老テールの盛り合せ

¥19,000

Desserts

Banana Fritters

With Vanilla Ice Cream & Caramel Sauce

バナナフリッター

バナナアイスクリームとキャラメルソース添え

Rum Ice Cream

with Praline Sauce

ラムアイスクリーム プラリネソース

Option

追加オプション

Broiled Spiny Lobster Tail

伊勢海老のテール

¥5,500

New Zealand King Salmon

ニュージーランド産キングサーモン

¥4,500

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。