

Traditional Prix Fixe Dinner

Please Choose 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

Shrimp Cake

Served with Sweet Chili Dressing

シュリンプケーキ

トマト、パクチー、レッドオニオン & スイートチリドレッシング

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

フィレステーキ

¥13,500

Indonesian Rack of Lamb

仔羊のインドネシア風

¥14,000

Chateaubriand(For Two)

シャトーブリアン

Per Person

2名様より

¥16,500

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

¥19,000

Imperial Beef & Reef

Wagyu Filet, Prawns & Scallops Toses in a Honey Pepper Sauce

和牛と魚介の皇帝風

和牛フィレ、海老、ホタテの黒胡椒と蜂蜜炒め

¥18,500

Vic's Signature BBQ Platter

Filet of Beef Malagasy, Indonesian Lamb Rack, King Salmon

ヴィックス特製薪窯焼きの盛り合わせ

牛フィレマラガシー、仔羊のインドネシア風、キングサーモン

¥19,500

Desserts

Snow Ball

Vanilla Ice Cream with Chocolate Sauce & Coconut

スノーボール

バニラアイスとチョコレート&ココナッツフレーク

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

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。