

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

Prawn Cocktail

Traditional Cocktail Sauce & Lemon
ブラウンカクテル
カクテルソースとレモン添え

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

T-Bone Steak(For Two)

T-ボーンステーキ
Per Person
2名様より
¥18,500

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

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
¥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

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
+ ¥4,400

service charge will be added to your bill.
The above menu is subject to change without prior notice.

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。▪