

Traditional Prix Fixe Dinner

Starters

Please Choose / お一つお選びください

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

Please Choose / お一つお選びください

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

Please Choose / お一つお選びください

BBQ Filet of Beef

フィレステーキ
¥15,000

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
¥18,000

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
¥20,000

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

Please Choose / お一つお選びください

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

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。