

Cosmo Tidbits (Individual)

Sparerib, Crispy Prawn, Crab Rangoon & Sesame Pork
コスモティドビッツ (1名様用)
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

¥2,100

BBQ Pork Spareribs

Original 1972 Recipe
バーベキューポークスペアリブ

¥3,100

Crispy Prawns

Fried Golden in Panko

海老のフライ

¥3,600

Crab Rangoon

Crab & Cream Cheese Folded in a Won Ton Skin

クラブラングーン

¥2,200

Beef Cho Cho

Finished on a Flaming Hibachi

ビーフ チョーチョー

¥2,500

Jalapeno Cheese Balls

Duo of Cheese & Jalapeno

ハラペーニョ チーズボール

¥2,400

Fragrant Chicken Wings

Soy & Five Spice

チキン ウイング

¥1,900

Crispy Fried Calamari

Wasabi Mayonnaise & Fresh Lemon

イカのフライ ワサビマヨネーズ

¥2,200

Sliced Roasted BBQ Pork

Sliced Pork Shoulder & Sesame Seeds

BBQ 豚肩ロース & 炒り胡麻

¥1,600

Trader Vic's Egg Roll

Chicken, Ham, Bean Sprouts & Green Beans

トレーダーヴィックス エッグロール

¥2,100

Pacific Symphony

Pork, Mushroom, Clams & Endive
豚肉と蛤の辛口炒め アンディーブ添え
¥3,000

Heart of Palm

Served with Javanese Dressing
椰子の芽 ジャワニーズドレッシング
¥1,700

Trader Vic's Salad

Mixed Greens, Endive & Javanese Dressing
トレーダーヴィックスサラダ
¥2,000

Avocado & Tomato Salad

Endive & Javanese Dressing
アボカドとトマトのサラダ
¥2,300

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
¥2,500

Tom Yam Goong

Tai 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”
¥2,500

Prawn Cocktail

Traditional Cocktail Sauce & Lemon
ブラウンカクテル
¥3,600

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

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。

Service charge will be added to your bill.
料金には別途、サービス料を加算させていただきます。



Shrimp Cakes

Served with Sweet Chili Dressing
シュリンプケーキ
¥1,900

Chicken Avocado Sandwich

BBQ Chicken & Jalapeno Aioli
チキン & アボカドサンドウィッチ
¥3,000

Trader Vic's Fried Rice

Shrimp, Pork & Chicken
トレーダーヴィックス フライドライス
¥3,500

Sambal Mee Goreng

Shrimp, Chili & Egg Noodles
小海老入りサンバルミーゴレン
¥4,500

Chicken Chow Mein

Stir-Fried Chicken, Vegetables & Egg Noodles
鶏肉のあんかけ焼きそば
¥3,600

Singapore Noodles

Curry Scented Rice Noodles with Shrimps, Pork & Chicken
シンガポール風焼ビーフン
¥3,500

Nasi Goreng

Malaysian Style Fried Rice with Shrimps & Fried Egg
ナシゴレン
¥4,500

Thai Green Chicken Curry

タイ風グリーンチキンカレー
¥5,500

Minute Steak

Malagasy Butter Crust & Fries
U.S.産サーロインステーキ
マラガシーバタークラスト & フライドポテト
¥4,500

AT THE END

DESSERTS

Mango Crème Brulée Hint of Lime & Mint マンゴークリームブリュレ ミントとライムの香りと共に	¥1,500
Lemon Cheesecake Raspberry & Apricot Sauce レモンチーズケーキ	¥1,600
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	¥1,600
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 又は シャーベット	¥1,000

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

AFTER-DINNER DRINKS

AFTER-DINNER COCKTAILS

After Eight (Cacao Liqueur, Mint Liqueur, & Cream) ¥1,650
アフターエイト

Fandango (Baileys and Dark Rum) ¥1,600
ファンダンゴ

お酒に弱い方でも楽しめるラムとクリームのフローズンカクテル ナツメグフレーバー

Pink Cloud (Nuts Liqueur, Cacao Liqueur, & Cream) ¥1,600
ピンク クラウド

天にも昇るような気分になる素敵なカクテル

White Cloud (Vodka, Cacao Liqueur, & Coconuts) ¥1,600
ホワイト クラウド

Espresso Martini (Rum, Coffee Liqueur, & Espresso) ¥1,700
エスプレッソ マティーニ

Tahitian Coffee (Coffee, Rum, & Cream) ¥1,700
タヒチアン コーヒー

Coffee Diablo (Coffee, Brandy, & Triple Sec) ¥1,700
コーヒー ディアブロ

情熱的なあなたのための炎のコーヒー 首狩り族のマググに入っています

Coffee Grog (Coffee, Strong Rum & Grand Marnier) ¥1,700
コーヒー グロッグ

ココナッツクリームの入ったコーヒーにフランベしたラムを・・・

COFFEE AND TEA

Coffee, Espresso, or Tea ¥1,200
コーヒー、エスプレッソ 又は 紅茶