

It is my pleasure

to offer you these delicious tropical drinks.
Some I have gathered from their countries of origin
and others are my own personally crafted recipes.

BARRELS & BOWLS

The ancient Polynesian's ceremonial Luau drinks were served in festive communal bowls. We offer our interpretation:

Rum Keg (Serves Four People)
ラムケッグ (小樽入り4名さま) ¥4,900

ライトライム、ダークラム、リキュールと
トロピカルフルーツをブレンド
樽でご用意します



Tip Tao Punch (Serves Two Persons)
ティップ タオ パンチ (2名さま) ¥4,300

パッション、シトラス、ホワイトラム。
ボートを傾けないように
おふたりでどうぞ



Scorpion Bowl (Serves Four People)
スコープオン (4名さま) ¥5,200

ライトラム、果汁、ブランデーそれにアーモンドの
味をちょっぴり・・・素敵なお花が浮かんでいます



Tiki Bowl (Serves Two Persons)
ティキボウル (2名さま) ¥3,500

ワンダフルなラムパンチ。
タヒチの守り神“ティギ”が
ボウルを支えています



SNAZZY SIPPERS

For those merry souls who seek and enjoy a really refreshing drink.

Trader Vic's Passion Cocktail
トレーダーヴィックスパッションカクテル ¥1,500

ジン、パッションフルーツシロップに
シトラスを加え爽やかに仕上げました

Gimlet
ギムレット ¥1,600
ドライジンとフレッシュライムジュース



Siboney
シボネー ¥1,500
素晴らしいカリブ海のカクテル。
シボネーインディアンの名を付けました



Daiquiri Aperitivo
ダイキリ アペリティーポ ¥1,600
キューバ発祥のダイキリにグレープフルーツを使用し
爽やかに仕上げました。食前酒にいかが？

our signature "TOKYO SOUR"



Tokyo Sour
東京サワー ¥2,200

1974年トレーダーヴィックス 東京開店を祝し
日本のウイスキーとガリアーノリキュールを使った
記念すべき1杯

HOME OF THE ORIGINAL MAI TAI®



THE ORIGINAL MAI TAI

The Original Tai®

オリジナル タイ ¥2,200

1944年以来、トレーダーヴィックスが作った
最も人気のオリジナルカクテル

SF Mai Tai

サンフランシスコ マイタイ ¥2,300

トレーダーヴィックスオリジナルマイタイに
「151ラム」をフロートした
サンフランシスコ本店発祥のカクテル

Tokyo Tai

東京 タイ ¥2,100

トレーダーヴィックス 東京限定の
オリジナルマイタイ。ウォッカをベースに
ピンクグレープフルーツとソーダを
入れた爽やかさが魅力

Passion Tai

パッションタイ ¥2,100

パッションフルーツの香りが魅力の
クラシックな一杯



Maui Tai

マウイ タイ ¥2,100

パイナップルジュースに
マイタイミックスとダークラム

Mango Tai

マンゴータイ ¥2,100

マンゴーでさらに楽園へ

Guava Tai

グアバ タイ ¥2,100

ライトラム、ゴールドラム
そしてグアバによる秘密の方程式



Honi Honi

ホニホニ ¥2,100

バーボンに島の香料を添えて
素敵なお土産をご用意



TROPICAL TAI WAVE

Surf this wave with us ...
Try three of our flavored Mai Tais
in one ride: Guava, Maui, Mango



Tropical Tai Wave
マイタイウェーブ ¥2,300
ベストセラーのマイタイをミニサイズで
3種の南国フルーツでアレンジしました

COCONUT CONCOCTIONS

Sea Dreams

シードリームス ¥2,000

いちご、ココナッツ、パッションフルーツを
2種のラムでやさしく包み込みました



Koko-Nana Delight

ココナナ デイライト ¥1,900

ココナッツ、バナナ、ラムを使用した
飲みやすい一杯

Sunset Swimmer

サンセットスイマー ¥1,900

テキーラ、スパイスココナッツ、パイナップル
楽園に向かって、泳いでみては？



Bahia

バヒア ¥2,000

ライトラムにココナッツとパイナップル
女性には最高のカクテル

Peach Tree Punch

ピーチ トゥリー パンチ ¥2,000

ライトラムにピーチとオレンジの香りを添えて・・・
ヤシの木の囁きが聞こえる優しい一杯



Chi Chi

チチ ¥2,000

ウォッカベースの甘い優しさ



食品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付けください。
料金にサービス料を別途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。

FLAVORS FROM BEYOND

"Taste the World" with these drinks of medium strength, which to me are very delightful.



London Sour
ロンドンサワー ¥2,000
スコッチはお好きですか？
スコッチファンのために

Sangria Royale
サンゲリアローヤル ¥2,200
ワインとスパークリングワイン、
そしてフルーツによるランデヴー

Pino Pepe
ピノペペ ¥2,500
パイナップルの器でご用意。
衝撃的かつまるやか味

Tonga Punch
トンガパンチ ¥1,900
舌触りのとても良い素敵なカクテル
あなたを夢心地に・・・

Banana Dreams
バナナドリームス ¥2,200
バナナ、パイナップル、グレープフルーツなどを
ラムとブレンドした夢のようなカクテル



Gun Club Punch
ガンクラブパンチ ¥2,000
ダークラムとライトラムのミックスに
フルーツのエッセンスを・・・



Seyhorse
シーホース ¥2,200
ラム酒にメロンとパッションフルーツを感じる
まさに"グラスの中の樂園"

Trader Vic's Grog
トレーダーヴィックスグログ ¥2,000
トロピカルフルーツと
ジャマイカンラムのミックス



Vic & Dotty
ヴィック & ドットー ¥2,200
ラム、柑橘類、はちみつ、スパイスを
大胆にブレンドした一杯



Vic's Itch
ヴィックスイッチ ¥2,200
バーボン、ラム酒、パッションフルーツを
使用したトロピカルカクテル



POTENT POTIONS



Pirates, Buccaneers and Beachcombers never bandy their drinking. For them we offer:

Samoan Fog Cutter
サモアンフォグカッター ¥2,200
ラム、フルーツそしてシュリー酒
エキゾチックなマグにてご用意

Queens Park Swizzle
クイーンズパークスウィズル ¥2,200
ラムにうるさいあなたも夢中に
時が止まった世界に誘う素敵なドリンク

Sufferring Bastard
サファリングバスタード ¥2,200
ラム、ライムそしてリキュール
オリジナルはカイロのシェパードホテル
男性におすすめします



Navy Grog
ネイビーグログ ¥2,200
最高のラム、トロピカルフルーツ、
ピメントを加えました



Scorpion
スコーピオン ¥2,200

ホノルルでもっとも人気のある一杯
ライトラムにお花を添えて・・・
女性におすすめ

Trader Vic's Sling
トレーダーヴィックススリング ¥1,800
スロージン、ドライジンそしてライムを加えた
強いカクテル。ジンがお好きな方には最高



Golden Puka
ゴールデンプカ ¥2,200
ラムとスパイスに、パッションフルーツや
パイナップルのトロピカルな香りが
ゴールデンな気分誘います。

Zombie
ゾンビー ¥2,000
ドン・ザ・ビーチコンバーの作品を再解釈。
力強く最高な一杯



Tiki Puka Puka
ティキプカプカ ¥2,200
陶器の中に花に添えて・・・
オレンジ香るエキゾチックなカクテル



Koana Puffer
コアナパファ ¥2,200
パイナップルをジンとあわせ
フルーティでパンチのきいたカクテルに
仕上げました

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Many delicious drinks around the world are made without liquors and with delicate flavors.

We offer the following:

No Tai Mai Tai

マイタイ(ノンアルコール) ¥1,500

最高のカクテル“マイタイ”を
ノンアルコールでお楽しみください



Kona Cooler

コナクーラー ¥1,500

パッションフルーツとクランベリーのトロピカルドリンク

Puerto Principe

プエルト プリンチペ ¥1,500

パイナップルとココナッツの
クラシックノンアルコールカクテル。

Strawberry Banana Cow

ストロベリーバナナ カウ ¥1,500

ストロベリーとバナナのミルクシェイク

Queen Charlotte Fruit Punch

クイーン シャルロット フルーツパンチ ¥1,200

フルーツジュースのコンビネーション

Monsoon

モンスーン ¥1,500

ヨーグルトとマンゴーのフローズンドリンク

Misty Forest

ミステイフォレスト ¥1,500

グレープフルーツ、パイナップルそしてミントをブレンド

Coral Reef

コーラルリーフ ¥1,500

ストロベリー、マンゴー、ココナッツを
使ったフローズンドリンク



FIRESIDE GROGS

Hot grog has warmed the cockles of many a stout heart for hundreds of years. With this in mind we offer:



Coffee Diablo

コーヒー ディアブロ ¥1,700

情熱的なあなたの為の
炎のコーヒーカクテル

Coffee Grog

コーヒー グロッグ ¥1,700

コーヒーとココナッツクリームに
ラムを溶かしてみました



Black Stripe

ブラック ストライプ ¥1,700

ダークラム、ハニー
チェリーそれにスパイス



Tahitian Coffee

タヒチアン コーヒー ¥1,700

ラムとコーヒーのブレンドに特別な生クリームを

HAPPY ENDINGS

Those special concoctions which complete a dinner:

Brandy Alexander

ブランデー アレキサンダー ¥1,600

ブランデーにクリームとカカオを加えた甘いドリンク

Fandango

ファンダンゴ ¥1,600

お酒に弱い方でも楽しめるラムと
クリームの見事なハーモニー

Grasshopper

グラスホッパー ¥1,600

カカオ、ペパーミント、生クリームを
シェイク。気分も飛び跳ねる



White Cloud

ホワイトクラウド ¥1,600

ココナッツクリームとカカオ
そしてウォッカをちょっぴり

Pink Cloud

ピンククラウド ¥1,600

天にも昇るような気持ちになるクリーミーな一杯

Espresso Martini

エスプレッソ マティーニ ¥1,700

最高の食後酒

食品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付けください。
料金をサービス料を別途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。

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.