

Trader Vic's Burgers selection



Trader Vic's Burger

Blend of U.S. Beef Patty, Onion, Cheddar Cheese,
Lettuce, Tomato & Original Remoulade

トレーダーヴィックス バーガー

U.S.ビーフパティ、オニオン、チェダーチーズ、レタス
トマト & オリジナルレムラード

¥3,000

Optimum Burger

Blend of U.S. Beef Patty, Bacon, Mozzarella Cheese,
Avocado, Tomato & Horseradish Remoulade

オプティマム バーガー

U.S.ビーフパティ、ベーコン、モッツアレラチーズ
アボカド、トマト & ホースラディッシュレムラード

¥3,800

Bergeron Burger

"Blend of U.S. Prime Beef & Pork Patty

Bergeron Thousand Island Dressing Topped with Lettuce, Tomato, Coriander, Cheddar Cheese & Jalapeno

バージェロンバーガー

¥3,700

"Add a Drink Set"

ドリンク セット

ビール、コーラ、ジンジャーエール

コーヒー または 紅茶 (Hot or Ice)

Beer, Coke, Ginger Ale,

Coffee or Tea

¥700

Appetizers

Trader Vic's traditional finger food is made from scratch and meant to be shared



Cosmo Tidbits

Sparerib, Crispy Prawn, Crab Rangoon & Sesame Pork
コスモ ティドビッツ (2名様分)
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
¥3,900

BBQ Pork Spareribs Our Original 1972 Recipe 特製 ポーク スペアリブ	¥2,750	Crispy Prawns Fried Golden in Panko 海老のフライ	¥3,500
Beef Cho Cho Finished on a Flaming Hibachi ビーフ チョーチョー	¥2,200	Crab Rangoon Crab & Cream Cheese Folded in a Won Ton Skin クラブラングーン	¥1,950

Soups & Salads

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”	¥2,300	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”	¥2,200
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	¥2,500	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	¥2,000

Mains

U.S. Petit Filet of Beef Peppercorn Sauce Mashed Potatoes & Vegetables U.S. 産 ペティ牛フィレ肉 ペッパーステーキ マッシュポテトと温野菜添え	¥5,800	Grilled U.S Sirloin 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	¥3,800
Grilled Seafood Platter Prawn, Scallop, Sea Bass & Salmon Served with Saffron Rice & Yuzu Butter Sauce グリルシーフードの盛り合わせ サフランライスと柚子ソースを添えて	¥5,800	Nasi Goreng Malaysian Style Fried Rice with Shrimps & Fried Egg ナシゴレン マレーシア風炒飯 シュリンプクラッカー & 目玉焼き	¥4,500
Thai Green Chicken Curry タイ風 グリーンチキンカレー	¥5,500	Sambal Mee Goreng Shrimp, Chili & Egg Noodles 小海老入りサンバルミーゴレン	¥4,500

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。

AT THE END

DESSERTS

Coffee Crème Brulée Flavored with Vanilla & Rum バニラとラム酒香る コーヒークリームブリュレ	¥1,300
Lemon Cheesecake Raspberry & Apricot Sauce レモンチーズケーキ	¥1,500
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	¥1,400
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 または シャーベット	¥1,000
Crepes Suzette with Vanilla Ice Cream (For Two) クレープ シュゼット バニラアイスクリーム添え (2名様)	¥4,700

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。