

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

プrawn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

¥16,500

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 2名様～

Per Person

1名様

¥20,000

T-Bone Steak(For Two)

T-ボーンステーキ 2名様～

Per Person

1名様

¥19,000

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

¥22,000

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

Rum Ice Cream

Praline Sauce

ラムアイスクリーム

プラリネソース

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

+ ¥5,000

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。