

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

¥4,200

BBQ Pork Spareribs

¥3,100

Our Original 1972 Recipe

特製 ポーク スペアリブ

(1Pec ¥1,050)

Jalapeno Cheese Balls

¥2,400

Duo of Cheese & Jalapeno

ハラペニョ チーズボール

Beef Cho Cho

¥2,500

Finished on a Flaming Hibachi

ビーフ チョーチャー

Crispy Prawns

¥3,600

Fried Golden in Panko

海老のフライ

Crab Rangoon

¥2,200

Crab & Cream Cheese Folded in a Won Ton Skin

クラブラングーン

Roasted BBQ Pork

¥1,600

Sliced Pork Shoulder & Sesame Seeds

豚肩ロース & 炒り胡麻

Pacific Symphony

¥3,000

Pork, Mushroom, Clam & Endive

豚肉と蛤の辛口炒め アンディーブ添え

Crispy Fried Calamari

¥2,200

Wasabi Mayonnaise & Fresh Lemon

イカのフライ ワサビマヨネーズ

Starters

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

¥3,600

Bongo Bongo Soup

¥2,400

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”

Tom Yam Goong

¥2,500

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”

Trader Vic's Salad

¥2,000

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

French Onion Soup

¥2,200

Slow Cooked Onion & Trio Cheese Gratin

オニオングラタンスープ 3種のチーズを乗せて

San Francisco Caesar Salad

¥2,500

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

Avocado & Tomato Salad

¥2,300

Endives & Javanese Dressing

アボカドとトマトのサラダ

ジャワニーズ ドレッシング

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。

From The BBQ Oven

特製薪窯料理

Filet of Beef フィレステーキ	¥13,500	BBQ Sea Bass スズキの薪窯焼き	¥7,500
T-Bone Steak (For Two) T-ボーンステーキ 2名様〜	¥26,000 ~	New Zealand King Salmon ニュージーランド産キングサーモン	¥7,000
New York Steak サーロインステーキ	¥12,000	Fire Roasted Half Chicken ファイヤーローステッドハーフチキン	¥6,500
Chateaubriand (For Two) シャトーブリアン 2名様〜	¥31,000	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	¥18,000
Wagyu Filet A4 和牛フィレステーキ A4	¥22,000	Indonesian Rack of Lamb 仔羊のインドネシア風	¥9,000

* All the Above dishes are served with Seasonal Vegetables
上記のメインディッシュは季節の野菜とソース添えになります

Mains

Grilled Seafood Platter

Spiny Lobster Tail, Sea Bass, Salmon & Scallop Served with
with Saffron Rice & Yuzu Butter
グリルシーフード
スパイニーロブスター、スズキ、サーモン、ホタテの盛り合せ
サフランライスと柚子ソース
¥9,500

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
(お好みの調理法にてご用意いたします)
¥15,000



Prawns San Francisco ¥7,500
Chardonnay Cream & Garlic with Spinach
海老のクリーミーガーリックソース ライス添え

Kung Pao Chicken ¥6,000
Cashew Nuts, Vegetables & Steamed Rice
若鶏とカシューナッツの辛口炒め ライス添え

Asian Beef Chili ¥8,500
Beef Filet, Stir Fried Vegetables & Fried Rice
牛フィレソテー フライドライス添え
グリーンチリとパクチーのソース & 野菜炒め添え

Beef & Reef Lo-Mein ¥8,000
Beef Filet, Shrimp, Green Beans & Mushrooms
with Lo-Mein Noodles
牛フィレと海老の焼きそば “ビーフ&リーフ”

Steamed Sea Bass ¥7,500
Ginger, Black Beans & Soy Sauce
スズキの広東風香味蒸し
生姜や醤油香る豆鼓のソースと共に

Thai Green Curry
タイ風グリーンカレー
Beef ¥7,000 Prawn ¥6,500 Chicken ¥5,500

Sides

Fried Rice
フライドライス

Creamed Spinach
クリームスピナッチ

Singapore Noodles
シンガポールヌードル

Mashed Potatoes
マッシュドポテト

Sauteed Mushrooms
ソテーマッシュルーム

Stir-Fried Vegetables
彩り野菜の炒め

All ¥1,200

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	¥1,700
Lemon Cheesecake Raspberry & Apricot Sauce レモンチーズケーキ	¥1,800
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	¥2,000
Snow Ball Vanilla Ice Cream with Chocolate Sauce & Coconut スノーボール	¥1,500
Rum Ice Cream with Praline Sauce ラムアイスクリーム プラリネソース	¥1,700
Cherries Jubilee チェリー ジュビリー	¥2,000
Selection of Ice Cream or Sherbet アイスクリーム 又は シャーベット	¥1,400
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

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

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

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

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

COFFEE AND TEA

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