

To Begin

Tidbits & Pupus

Cosmo Tidbits

Spare rib, 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
¥2,100

BBQ Spare ribs

Our Original 1972 Recipe
特製 ポーク スペアリブ

¥3,100

(1Pec ¥1,050)

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
ハラペニヨ チーズボール

¥2,400

Crispy Fried Calamari

Wasabi Mayonnaise & Fresh Lemon
イカのフライ ワサビマヨネーズ

¥2,200

Fragrant Chicken Wings

Soy & Five Spice
チキン ウイング

¥1,900

Char Sui Pork

Sliced Pork Shoulder & Sesame Seeds
豚肩ロース & 炒り胡麻

¥1,600

Soups, Salads & Starters

Prawn Cocktail

Traditional Cocktail Sauce & Lemon
プラウンカクテル カクテルソースとレモン添え

¥3,600

Bongo Bongo Soup

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”

¥2,400

Pacific Symphony

Pork, Mushrooms, Clams & Endives
豚肉と蛤の辛口炒め アンディープ添え

¥3,000

French Onion Soup

Slow Cooked Onions & Trio Cheese Gratin
オニオングラタンスープ 3種のチーズを乗せて

¥2,200

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”

¥2,500

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

¥2,200

San Francisco Caesar Salad

Prepared at Your Tableside
サンフランシスコ シーザー サラダ
テーブルサイドで奏でる伝統のスタイルにて

¥2,800

Avocado & Tomato Salad

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

¥2,300

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

Shrimp Cakes

Served with Sweet Chili Dressing
シュリンプケーキ

¥1,900

From The BBQ Oven

特製薪窯料理

U.S Filet of Beef	¥16,800	Fresh Japanese Sea Bass	¥8,000
Cabernet Port wine Sauce & Chef's Vegetables U.S産フィレステーキ カベルネ&ポートワインソース		Finished with a Fragrant Yuzu Beurre Blanc 国産スズキの薪窯焼き 柚子香るブールブランソース	
U.S Prime T-Bone Steak	¥29,000 ~	New Zealand King Salmon	¥7,000
Served Sliced,Ideal for Two U.S産プライムTーボーンステーキ 2名様向けの一皿 スライスしてご提供いたします		Chimichurri Sauce & Chef's Garniture ニュージーランド産キングサーモン 香草香るチミチュリソース	
U.S Prime New York Steak	¥12,600	Fire Roasted Half Chicken	¥7,000
Cabernet Port Wine Sauce & Chef's Garniture U.S産プライムサーロインステーキ カベルネ&ポートワインソース		Roasted Garlic Mashed Potato & Fresh Lemon 特製醤油に漬け込んだハーフチキン ローストガーリックマッシュポテトとフレッシュレモンを添えて	
Chateaubriand (Serves Two)	¥36,000	Indonesian Rack of Lamb	¥9,000
Carved at your Tableside Sauce Bearnaise and Chef's Garniture シャトーブリアン 2名様～ クラシックなベアルネーズソースと温野菜添え		Marinated Australian Lamb,Singapore Noodles Peanut Butter & Mango Chutney 仔羊のインドネシア風 シンガポールヌードルとピーナッツバター&マンゴーチャツネソース添え	
A4 Wagyu Filet	¥22,000	Land & Sea	¥19,500
Tender Japanese Beef.Bourbon Wasabi Sauce 和牛フィレステーキ A4 バーボンわさびソース		U.S Filet of Beef and Broiled Spiny Lobster Tail ランド&シー 大地と海の恵みの饗宴 U.S産牛フィレ肉とオーブン焼き伊勢テールの盛り合わせ	

Mains

Paper Thin Filet of Beef Flambé	¥13,000	Prawns San Francisco	¥7,500
Prepared at Your Tableside 牛フィレ肉の薄切りフランベ 燃え上がるフランベをテーブルサイドにて		Chardonnay Cream & Garlic Croutons & Spinach プラウンサンフランシスコ 海老のクリーミーガーリックソース ライス添え	
Japanese Steamed Sea Bass	¥8,000	Live Atlantic Lobster Thermidor	¥15,000
Ginger, Black Beans & Soy Sauce 国産スズキの広東風香味蒸し 生姜や醤油香る豆鼓のソース		Also Available Steamed or Broiled アトランティック産活ロブスター・テルミドール お好みでスチームまたはオーブン焼きにてご用意いたします	
Kung Pao Chicken	¥7,000	Asian Beef Chili	¥8,500
Cashew Nuts, Vegetables & Steamed Rice クンパオチキン 若鶏とカシューナッツや彩り野菜の辛口炒め ライス添え		Sliced Beef Filet,Stir Fried Vegetables & Fried Rice アジアンチリビーフ 牛フィレソテー グリーンチリとパクチーのソース フライドライスと野菜炒め添え	
Grilled Seafood Platter	¥9,500	Beef & Reef Lo-Mein	¥8,000
Spiny Lobster Tail, Sea Bass, Salmon & Scallop Served with Saffron Rice & Yuzu Butter グリルシーフードの盛り合わせ スペイニーロブスター、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		Beef Filet tips, Prawns, Green Beans & Mushrooms 牛フィレと海老入り焼きそば “ビーフ&リーフ” インゲンやキノコと共に	

Sides

All ¥1,200

Fried Rice	Creamed Spinach	Singapore Noodles
フライドライス	クリームスピナッチャ	シンガポール ヌードル
Mashed Potatoes	Sautéed Mushrooms	Stir-Fried Vegetables
マッシュドポテト	ソテーマッシュルーム	彩り野菜の炒め

AT THE END

DESSERTS

Mango Crème Brûlée	¥1,700
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	
Lemon Cheesecake	¥1,800
Raspberry & Apricot Sauce レモンチーズケーキ	
Banana Fritters	¥2,000
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	
Snow Ball	¥1,500
Vanilla Ice Cream with Chocolate Sauce & Coconut スノーボール	
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