

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 ¥3,100
Our Original 1972 Recipe
特製 ポーク スペアリブ (1Pec ¥1,050)

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

Beef Cho Cho ¥2,500
Finished on a Flaming Hibachi
ビーフ チョーチョー

Jalapeno Cheese Balls ¥2,400
Duo of Cheese & Jalapeno
ハラペニョ チーズボール

Crispy Fried Calamari ¥2,200
Wasabi Mayonnaise & Fresh Lemon
イカのフライ ワサビマヨネーズ

Fragrant Chicken Wings ¥1,900
Soy & Five Spice
チキン ウイング

Char Sui Pork ¥1,600
Sliced Pork Shoulder & Sesame Seeds
豚肩ロース & 炒り胡麻

Soups, Salads & Starters

Prawn Cocktail ¥3,600
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

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”

Pacific Symphony ¥3,000
Pork, Mushrooms, Clams & Endives
豚肉と蛤の辛口炒め アンディーブ添え

French Onion Soup ¥2,200
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

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 ¥2,200
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

San Francisco Caesar Salad ¥2,800
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

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

Trader Vic's Egg Roll ¥2,100
Chicken, Ham, Bean Sprouts & Green Beans
トレーダーヴィックス エッグロール

Shrimp Cakes ¥1,900
Served with Sweet Chili Dressing
シュリンプケーキ

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

U.S Filet of Beef 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	¥16,800	Fresh Japanese Sea Bass Finished with a Fragrant Yuzu Beurre Blanc 国産スズキの薪窯焼き 柚子香るブルブランソース	¥8,000
U.S Prime T-Bone Steak 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	¥29,000 ~	New Zealand King Salmon 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	¥7,000
U.S Prime New York Steak 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	¥12,600	Fire Roasted Half Chicken 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	¥7,000
Chateaubriand (Serves Two) 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	¥36,000	Indonesian Rack of Lamb 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	¥9,000
A4 Wagyu Filet 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	¥22,000	Land & Sea 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プン焼き伊勢テールの盛り合わせ	¥19,500

Mains

Paper Thin Filet of Beef Flambé 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	¥13,000	Prawns San Francisco Chardonnay Cream & Garlic Croutons & Spinach ブ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	¥7,500
Japanese Steamed Sea Bass 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	¥8,000	Live Atlantic Lobster Thermidor Also Aivailable 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プン焼きにてご用意いたします	¥15,000
Kung Pao Chicken 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	¥7,000	Asian Beef Chili 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	¥8,500
Grilled Seafood Platter 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	Beef & Reef Lo-Mein 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	¥8,000

Sides

All ¥1,200

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

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