

Appetizers

Cosmo Tidbits Sparerib, Crispy Prawn, Crab Rangoon & Sesame Pork コスモティドビッツ (1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	¥2,100	Crispy Prawns Fried Golden in Panko 海老のフライ	¥3,600
BBQ Pork Spareribs Our Original 1972 Recipe 特製 ポーク スペアリブ	¥3,100	Beef Cho Cho Finished on a Flaming Hibachi ビーフ チョーチョー	¥2,500
Crab Rangoon Crab & Cream Cheese Folded in a Won Ton Skin クラブラングーン	¥2,200	Jalapeno Cheese Balls Duo of Cheese & Jalapeno ハラペニョ チーズボール	¥2,400

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”	¥2,400	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
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	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

Mains

U.S. Petit Filet of Beef Peppercorn Sauce Mashed Potatoes & Vegetables U.S. 産 ペティ牛フィレ肉 ベッパーステーキ 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	¥4,500
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 サフランライスとユズバターソースと共に	¥5,800	Lobster & Scallop Hong-Kong Style Green Asparagus & XO Sauce Served with Steamed Rice ロブスターとホタテの香港風炒め アスパラガス & XO醬 ライス添え	¥8,500
Kung Pao Chicken Cashew Nuts, Vegetables & Steamed Rice カンパオチキン 若鶏とカシューナッツの辛口炒め ライス添え	¥6,000	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 Blend of Fragrant Herbs & Coconut 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
Singapore Noodles Curry Scented Rice Noodles with Shrimps, Pork & Chicken シンガポール風焼ビーフン	¥3,500	Chicken Avocado Sandwich BBQ Chicken & Jalapeno Aioli チキン & アボカドサンドウィッチ	¥3,000

“Add a Drink”

ドリンク セット ¥850

ビール、コーラ、ジンジャーエール
コーヒー 又は 紅茶 (Hot or Ice)
Beer, Coke, Ginger Ale, Coffee or Tea