

Traditional Prix Fixe Dinner

¥15,000

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

ブラウンカクテル

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 U.S. Filet of Beef

Served with Cabernet Sauce & Seasonal Vegetables

U.S.産薪窯焼き牛フィレステーキ

カベルネソースと季節の温野菜添え

Add ¥1,500

Domestic Sea Bass

Served to Your Liking BBQ or Steamed

国産スズキ 薪窯焼き又はスチーム

(お好みの調理法にてご用意いたします)

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

Add ¥7,000

U.S. Prime T-Bone Steak

U.S.産プライムT-ボーンステーキ

Add ¥8,000

(For Two 2名様)

Grilled Seafood Platter

Spiny Lobster Tail, Sea Bass, Salmon & Scallop

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

Indonesian Rack of Lamb

Served with Mango Chutney & Peanut Butter

仔羊のインドネシア風

マンゴーチャツネとピーナツバター添え

Wagyu Filet A4

和牛フィレステーキ A4

Add ¥10,000

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

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。