

# 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

<b>BBQ Spare ribs</b> Our Original 1972 Recipe 特製 ポーク スペアリブ	<b>¥3,100</b> (1Pec ¥1,050)	<b>Crispy Prawns</b> Fried Golden in Panko 海老のフライ	<b>¥3,600</b>
<b>Crab Rangoon</b> Crab & Cream Cheese Folded in a Won Ton Skin クラブラングーン	<b>¥2,200</b>	<b>Beef Cho Cho</b> Finished on a Flaming Hibachi ビーフ チョーチョー	<b>¥2,500</b>
<b>Jalapeno Cheese Balls</b> Duo of Cheese & Jalapeno ハラペニョ チーズボール	<b>¥2,400</b>	<b>Crispy Fried Calamari</b> Wasabi Mayonnaise & Fresh Lemon イカのフライ ワサビマヨネーズ	<b>¥2,200</b>
<b>Fragrant Chicken Wings</b> Soy & Five Spice チキン ウイング	<b>¥1,900</b>	<b>Peri Peri Prawns</b> Grilled Prawns in Mild Chili Yogurt Sauce ペリペリブラウン	<b>¥2,200</b>

## Soups, Salads & Starters

<b>Prawn Cocktail</b> Traditional Cocktail Sauce & Lemon プrawnカクテル カクテルソースとレモン添え	<b>¥3,600</b>	<b>Bongo Bongo Soup</b> 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”	<b>¥2,400</b>
<b>Pacific Symphony</b> Pork, Mushrooms, Clams & Endives 豚肉と蛤の辛口炒め アンディーブ添え	<b>¥3,000</b>	<b>French Onion Soup</b> 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	<b>¥2,200</b>
<b>Tom Yam Goong</b> 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”	<b>¥2,500</b>	<b>Trader Vic's Salad</b> 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	<b>¥2,200</b>
<b>San Francisco Caesar Salad</b> Prepared at Your Tableside サンフランシスコ シーザー サラダ	<b>¥2,500</b>	<b>Avocado &amp; Tomato Salad</b> 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	<b>¥2,300</b>
<b>Trader Vic's Egg Roll</b> Chicken, Ham, Bean Sprouts & Green Beans トレーダーヴィックス エッグロール	<b>¥2,100</b>	<b>Shrimp Cakes</b> Served with Sweet Chili Dressing シュリンプケーキ	<b>¥1,900</b>

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** ¥16,800  
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

**Fresh Japanese Sea Bass** ¥8,000  
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

**U.S Prime T-Bone Steak** ¥29,000 ~  
Served Sliced,Ideal for Two  
U.S産プライムT-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

**New Zealand King Salmon** ¥7,000  
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  
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

**Fire Roasted Half Chicken** ¥7,000  
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  
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

**Indonesian Rack of Lamb** ¥9,000  
Marinated Australian Lamb,Singapor 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  
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

**Land & Sea** ¥19,500  
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

## Mains

**Paper Thin Filet of Beef Flambé** ¥13,000  
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

**Fisherman's Pasta** ¥9,800  
Prepared at Your Tableside  
漁師風魚介のパスタ  
シャルドネクリームソースと共に テーブルサイドにて

**Japanese Steamed Sea Bass** ¥8,000  
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

**Prawns San Francisco** ¥7,500  
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

**Kung Pao Chicken** ¥7,000  
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

**Asian Beef Chili** ¥8,500  
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  
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

**Beef & Reef Lo-Mein** ¥8,000  
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**  
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) アフターエイト	¥1,650
Fandango (Baileys and Dark Rum) ファンダンゴ	¥1,600
Pink Cloud (Nuts Liqueur, Cacao Liqueur, & Cream) ピンク クラウド	¥1,600
White Cloud (Vodka, Cacao Liqueur, & Coconuts) ホワイト クラウド	¥1,600
Espresso Martini (Rum, Coffee Liqueur, & Espresso) エスプレッソ マティーニ	¥1,700
Tahitian Coffee (Coffee, Rum, & Cream) タヒチアン コーヒー	¥1,700
Coffee Diablo (Coffee, Brandy, & Triple Sec) コーヒー ディアブロ	¥1,700
Coffee Grog (Coffee, Strong Rum & Grand Marnier) コーヒー グロッグ	¥1,700

## COFFEE AND TEA

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