

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 ハラペニョ 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	PiriPiri Prawns Grilled Prawns in Mild Chili Yogurt Sauce ピリピリブラウン	¥2,200

Soups, Salads & Starters

Prawn Cocktail Traditional Cocktail Sauce & Lemon プrawn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 アンディーブ添え	¥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	¥2,500	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

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) ¥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