

# 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

**Peri Peri Prawns** ¥2,200  
Grilled Prawns in Mild Chili Yogurt Sauce  
ペリペリブラウン

## 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** ¥2,500  
Prepared at Your Tableside  
サンフランシスコ シーザー サラダ

**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** ¥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 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ロブスター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  
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  
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