

THANKSGIVING LUNCH SET

¥5,000

Cream of Mushroom Soup

Croutons & Truffle Oil
茸のクリームスープ
クルトンとトリュフオイルを浮かべて

OR

または

Savory Autumn Salad

Kale, Pumpkin, Raisins, Walnuts & Cranberry Salad
Comte Cheese with Raspberry Vinaigrette
秋色香るサラダ
ケール、カボチャ、レーズン、クルミ & クランベリーサラダ
コンテチーズとラズベリーヴィネグレット和え

Wood Fire Oven Roasted Turkey

Potato Puree, Carrots & Green Beans
Giblet Gravy, Cranberry Sauce & Chestnut Dressing
薪窯焼七面鳥
ポテトピューレ、ミニキャロット & インゲン豆
ジブレットグレイビー、クランベリーソース & チェスツナッツドレッシング

Spiced Pear Tarte Tatin with Almond Cream

スパイス香る洋梨のタルトタタン アーモンドクリームを添えて

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

MAUI GARLIC SHRIMPS LUNCH SET

¥5,200

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”

OR

または

Trader Vic's Salad

Hearts of Palm, Endive & 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

Maui Garlic Shrimps

Garlic Butter & Fragrant Rice
マウイ シュリンプ
海老のガーリック炒め ご飯を添えて

Snow Ball

スノーボール

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

GRILLED BEEF SET

Island Tidbits

Crispy Prawn, Crab Rangoon, Cheese Ball & Beef Cho Cho
アイランドティドビッツ
海老フライ、クラブラングーン、チーズボール & ビーフチョーチョー

OR

または

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”

T-Bone Steak

U.S.産 Tボーン

¥7,500

U.S. Filet of Beef (150g)

U.S産 ビーフ

¥9,800

Wagyu Filet of Beef(120g)

和牛

¥16,000

Coffee Crème Brulée

Flavored with Vanilla & Rum
バニラとラム香る コーヒークリームブリュレ

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

APPETIZERS

TRADER VIC'S TRADITIONAL FINGER FOOD IS MADE FROM SCRATCH AND MEANT TO BE SHARED

Beef Cho Cho

Finished on a Flaming Hibachi

ビーフ チョーチョー

¥1,700

Crispy Prawns

Fried Golden in Panko

海老のフライ

¥2,800

Crab Rangoon

Crab & Cream Cheese Folded in a Won Ton Skin

クラブラングーン

¥1,350

Jalapeno Cheese Balls

Duo of Cheese & Jalapeno

ハラペニョ チーズボール

¥1,700

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”

¥1,600

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”

¥1,650

Creamed Mushroom Soup

Croutons & Truffle Oil

茸のクリームスープ クルトンとトリュフオイルを浮かべて

¥1,600

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 & ジャワニースドレッシング

¥1,500

San Francisco Caesar Salad

サンフランシスコ シーザーサラダ

¥1,800

Savory Autumn Salad

Kale, Pumpkin, Raisins & Walnuts

Comte Cheese with Raspberry Vinaigrette

秋色香るサラダ

ケール、カボチャ、レーズン & クルミ
コンテチーズとラズベリーヴィネグレット和え

¥1,600

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係りにお申しつけください。

Tax & 10% service charge will be added to your bill.

料金には別途、税金及びサービス料10%を加算させていただきます。

The above menu is subject to change without prior notice.

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。

BURGERS & SANDWICH

Trader Vic's Hamburger

U.S Beef Patty & Original Remoulade
トレーダーヴィックス ハンバーガー
U.S産ビーフパティとオリジナルレムラード

¥2,800

Oahu Burger

U.S Beef Patty, Mango Relish, Bacon, Tomato, Cheddar Cheese & Grilled Pineapple
オアフバーガー
U.S産ビーフパティ、マンゴーレリッシュ、ベーコン、トマト、チェダーチーズ & グリルパイナップル

¥3,500

Chicken Avocado Sandwich

Chicken & Jalapeno Aioli
チキンアボカドサンドウィッチ

¥2,600

MAINS

Wood Fire Oven Roasted Turkey

Potato Puree, Carrots & Green Beans
Giblet Gravy, Cranberry Sauce & Chestnut Dressing
薪窯焼七面鳥

ポテトピューレ、ミニキャロット & インゲン豆
ジブレットグレイビー、クランベリーソース & チェスツナッツドレッシング

¥3,000

Maui Garlic Shrimps

Garlic Butter & Fragrant Rice
マウイ シュリンプ
海老のガーリック炒め ご飯を添えて

¥3,200

Grilled Black Angus T-Bone

ブラックアンガスT-ボーンステーキ

¥5,500

Grilled U.S Black Angus Filet of Beef

U.S産 ブラックアンガスフィレステーキ

¥7,800

Grilled Wagyu Filet of Beef A4

和牛フィレステーキA4

¥14,000

Pan-Fried Norwegian Salmon

Served with Roasted Potatoes & Green Salad
パンフライ ノルウェー産サーモン ローストポテト & グリーンサラダ添え

¥5,000

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

¥2,900

Sambal Mee Goreng

Shrimps, Chili & Egg Noodles
辛口 小海老入りサンバルミーゴレン

¥3,800

Thai Green or Susu Mild Curry

タイグリーン または スマイルドカレー

Beef	Prawn	Chicken
牛肉	海老	若鶏
¥5,800	¥4,800	¥4,500