

# Trader Vic's Tokyo 50<sup>th</sup> Anniversary Celebration Menu



## Vic Bergeron Selection

ヴィック バージェロンセレクション

### Cheese Bings

Vic's Creation made famous in the 80's at the Beverly Hills Hilton  
Bechamel Swiss cheese and ham Golden fried in Panko

チーズビング

80年代のロサンゼルスビバリーヒルズ店の人気メニュー  
ベシャメルにスイスチーズやハムを加え小麦色に揚げた逸品

### Bongo Bongo Soup

Another creation of Vic Bergeron, was popularized by Jacqueline Kennedy in the early 60's  
A Smooth puree of Oysters and Spinach finished with a Touch of cream

ボンゴボンゴスープ

牡蠣とほうれん草をリッチに仕上げたクリームスープ  
60年代にジャックリンケネディー氏が好んだ一品

### Land & Sea

An early Dish inspired by Vic's Imperial Beef. We reciprocated it and cooked the Beef in our  
Wood-Fired BBQ Oven and added a Broiled Lobster to it in his memory

ランド&シー

トレーダーヴィックスの伝統メニュー“皇帝風ビーフ”をイメージして  
薪窯で芳醇に焼き上げた牛フィレ肉とオーブンで焼き上げたロブスターテールの盛り合わせ

### Banana Fritters

An Original Caribbean Recipe, this historic dessert has been on Victor Bergeron's menu  
since 1951 in our former home restaurant in Oakland California

バナナフリッター

1951年カリフォルニアのオークランド本店にて誕生したカリブ海発祥のデザート

¥ 22,000