

活ロブスターディナーコース

TRADER VIC'S®

LOBSTER DINNER COURSE



“To Start”

Island Tidbits

BBQ Sparerib, Beef Cho Cho, Crab Rangoon

アイランドティドビッツ

BBQ スペアリブ、ビーフチョーチョー、クラブラングーン

Salad

San Francisco Caesar Salad

Romain Lettuce, Garlic Croutons & Parmesan Cheese

サンフランシスコシーザーサラダ

ロメインレタス、ガーリッククルトン&パルメザンチーズ

Main Dish

Wood-Fired Atlantic Lobster

Served with Seasonal Vegetables & Potato

薪窯焼きアトランティック産ロブスター

季節の温野菜とポテト添え

To Finish

Cherries Jubilee

Flambe Table Side

チェリージュビリー

テーブルにてフランベサービス

¥19,500

※別途サービス料を加算させていただきます。