

Trader Vic's Tradition Dinner

One Starter, One Soup or Salad, One Main Dish & A Dessert
スターター ・ スープ または サラダ ・ メイン ・ デザートよりお好みの1品をお選びください

Starters

Cosmo Tidbits

Sparerib, Crispy Prawn, Crab Rangoon & Sesame Pork
コスモティドビット
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

Prawn Cocktail

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

Soup or Salad

Green Peas & Ham Hock Soup

Cream of Green Peas & Vegetables
グリーンピースとハム
春香るクリームスープ

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

Bongo Bongo Soup

Glazed Cream of Spinach & Oysters
“ボンゴ ボンゴ”
牡蠣とほうれん草のクリームスープ

Smoked Salmon

Dill Cream, Caper, Red Onion & Caviar
スモークサーモン
ディルクリーム、ケッパー、レッドオニオン & キャビア

Main Dishes

Prawn San Francisco

Chardonnay Cream Sauce & Spinach
海老のクリーミーガーリックソース ライス添え
¥9,800

Asian Beef Chili

Stir Fried Vegetables & Fried Rice
牛フィレソテー グリーンチリと香草のソース
¥9,500

BBQ Norwegian Salmon

Baby Rokat, Asparagus & Chimichurri Sauce
ノルウェー産 サーモンの薪窯焼き
ベビーロケットサラダ、アスパラガス & チミチュリソース
¥9,500

Fire Roasted Half Chicken

Roasted Potatoes & Grilled Bok Choy
ファイヤーローステッドハーフチキン
ローストポテト & グリル広東白菜
¥9,000

Land & Sea

BBQ U.S. Filet of Beef Malagasy Glaze
Spiny Lobster Tail Yuzu Truffle Sauce
牛フィレステーキ マラガシーグレース
伊勢海老テールの柚子トリュフソース
¥15,000

New York Pepper Steak

Mashed Potatoes & Creamed Spinach
ニューヨークペッパーステーキ
マッシュポテト & クリームスピナッチ
¥13,500

Wagyu Filet with Foie Gras & Mango

BBQ Japanese Filet of Beef A4
Mango & Asparagus with Port Wine Sauce
和牛フィレA4薪窯焼とフォワグラ
マンゴー & アスパラガス ポートワインソース
¥19,500

Desserts

Amaou Strawberries & Mascarpone Mousse

Served with Amaou Sherbet
あまおうとマスカルポーネのムース
あまおうシャーベットと共に

Coffee Crème Brulée

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

Coffee or Tea

コーヒー または紅茶

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
Tax and 10% 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、税金及びサービス料10%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。・