

TIDBITS & PUPUS

Trader Vic's traditional finger food is made from scratch and meant to be shared

Cosmo Tidbits

Sparerib, Crispy Prawn, Crab Rangoon & Sesame Pork
コスモ ティドビッツ (2名様分)
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
¥3,400

BBQ Pork Spareribs Our Original 1972 Recipe 特製 ポーク スペアリブ	¥2,200	Cheese Bings Swiss Cheese & Ham Holved in a Crepe Fried Golden チーズピング	¥1,700
Beef Cho Cho Finished on a Flaming Hibachi ビーフ チョーチョー	¥1,700	Jalapeno Cheese Balls Duo of Cheese & Jalapeno ハラペニョ チーズボール	¥1,700
Crispy Prawns Fried Golden in Panko 海老のフライ	¥2,800	Crispy Fried Calamari Wasabi Mayonnaise & Fresh Lemon イカのフライ ワサビマヨネーズ	¥1,700
Crab Rangoon Crab & Cream Cheese Folded in a Won Ton Skin クラブラングーン	¥1,350	Trader Vic's Egg Roll Chicken, Ham, Bean Sprouts & Green Beans トレーダーヴィックス エッグロール	¥1,800
Roasted BBQ Pork Sliced Pork Shoulder & Sesame Seeds 豚肩ロース & 炒り胡麻	¥1,200	Fragrant Chicken Wings Soy & Five Spice チキン ウイング	¥1,500

STARTERS

Prawn Cocktail Traditional Cocktail Sauce & Lemon プrawnカクテル カクテルソースとレモン添え	¥2,900	Smoked Salmon Dill Cream, Caper, Red Onion & Caviar スモークサーモン、ディル、ケッパー & キャビア	¥2,800
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	Won Ton Soup Shrimp & Pork Dumplings with Fragrant Chicken Broth 海老と豚肉入りワンタン & 鶏と野菜のスープ	¥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	French Onion Soup Slow Cooked Onion & Trio Gratin Cheese オニオングラタンスープ 3種のチーズを乗せて	¥1,500
Avocado & Tomato Salad 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	¥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 ジャワニーズドレッシング	¥1,500

“San Francisco Caesar Salad”

Dressed Table Side
サンフランシスコ シーザー サラダ
テーブルサイドにて
¥1,800

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。□