

# TRADER VIC'S FAVORITES

## “ Atlantic Live Lobster ” Choice of Broiled, Steamed or Thermidor

北米産 活ロブスター  
各種調理法にてご用意いたします  
¥12,600

Paper Thin Filet of Beef ¥7,800  
Flambe at Your Table Side  
うす切り牛フィレ肉のフランベ マスタードソース和え

Prawns San Francisco ¥5,400  
Chardonnay Cream & Garlic with Spinach  
海老のクリーミーガーリックソース ライス添え

Steamed Sea Bass Cantonese ¥5,600  
Steamed Rice & Vegetables  
スズキの広東風香味蒸し ライス添え

Kung Pao Chicken ¥4,400  
Cashew Nuts, Vegetables & Steamed Rice  
若鶏とカシューナッツの辛口炒め ライス添え

Seafood Parrillada ¥7,800  
Grilled Spiny Lobster Tail, Sea Bass, Scallops & Salmon  
Saffron Butter Sauce  
ミックスシーフードグリル サフランバターソース

Beef & Reef Lo-Mein ¥5,000  
Beef Tenderloin, Shrimps, Green Beans & Mushrooms  
with Lo-Mein Noodles  
牛フィレと海老の焼きそば “ビーフ&リーフ”

Asian Beef Chili ¥5,000  
U.S Filet, Stir Fried Vegetables & Fried Rice  
牛フィレソテー フライドライス添え  
グリーンチリとパクチーのソース & 野菜炒め添え

Macadamia Crusted Sea Bass ¥5,600  
Citrus Butter Sauce & Wasabi Mashed Potatoes  
スズキのソテー マカダミアバタークラスト  
柑橘ソースとワサビポテトピューレ添え

Grilled Wagyu Filet Steak ¥14,000  
Japanese Filet of Beef A4  
Roasted Garlic & Wasabi Butter Glaze  
和牛フィレA4のグリル  
ローストガーリックとわさび香るバターを乗せて

New York Pepper Steak ¥9,500  
U.S. Iowa Premium Black Angus New York 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

## Thai Green or Susu Mild Curry

タイグリーン または ススマイルドカレー

Beef  
¥5,800

Prawn  
¥4,800

Chicken  
¥4,500

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。□

# FROM THE WOOD FIRED OVEN

Wagyu Filet of Beef A4 (120g) ¥14,000  
和牛フィレスステーキ A4 (150g) ¥16,500

## U.S. Iowa Premium Black Angus

Filet of Beef (150g) ¥7,800  
U.S産 フィレスステーキ (200g) ¥9,800

T-Bone Steak ¥21,000 ~  
U.S産 T-ボーンステーキ

New York Steak (300g) ¥9,000  
U.S産 サーロインステーキ (400g) ¥11,000

Chateaubriand (350g) ¥18,000  
U.S産 シャトーブリアン (400g) ¥20,000

### Your Choice of Sauces

お好きなソースを2種お選びください

### Cabernet Port Wine Glazed

カベルネポートグレース

### Horseradish Garlic Cream

ホースラディッシュガーリッククリーム

### Bearnaise

ベアルネーズ

BBQ Filet of Sea Bass ¥5,600  
Pea Sprouts, Potato Puree & Lemon Butter Sauce  
スズキの薪窯焼  
豆苗、ポテトピューレー & レモンバターソース

BBQ Norwegian Salmon ¥5,000  
Baby Rokat, Asparagus & Chimichurri Sauce  
ノルウェー産サーモンの薪窯焼き  
ロケットサラダ、アスパラガス & チミチュリソース

Land & Sea ¥10,000  
BBQ Filet of Beef Malagasy Glaze  
Spiny Lobster Tail Yuzu Truffle Sauce  
牛フィレスステーキ 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

Fire Roasted Half Chicken ¥4,500  
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

Indonesian Rack of Lamb ¥6,000  
Pineapple, Mango Chutney & Peanut Butter  
インドネシアラムロースト  
パイナップル、マンゴーチャツネ & ピーナッツバター

Wagyu Filet with Foie Gras & Mango ¥16,000  
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

## SIDES

Fried Rice  
フライドライス

Creamed Spinach  
クリームスピナッチ

Singapore Noodles  
シンガポールヌードル

Mashed Potatoes  
マッシュドポテト

Sauteed Mushrooms  
ソテーマッシュルーム

Asparagus with Hollandaise  
アスパラガス オランダーズソース

All ¥900

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。□