

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

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

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

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

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

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。□