

# LUNCH MENU

5月テーマ:Chicago Itaro Americana イタロアメリカーナと  
モダンアメリカンキュージーヌ

## 選べるメインディッシュ付きランチbuffet

(サラダ+スープ+パン+デザート)

Recommend	2,500
Lasagna with mozzarella and chili con carne ～モッツアレラとチリコンカルネのラザニア～ レディースランチハーフサイズ 2,180 チリコンカルネを使用したアメリカンCEDARスタイルのラザニア	
FISH	2,700
Lemon grilled Oki sea bass with caponata sauce ～沖ズギのレモングリル カポナータソース～ レディースランチ ハーフサイズ 2,380	
MEAT : A	2,500
Chicken Spezzatino, sprouted vegetables and domestic chicken breast stew with herbs ～チキンスペッツァティーノ 芽吹き野菜と国産鶏むね肉のハーブ煮込み～ レディースランチ ハーフサイズ 2,180	
MEAT : B	2,700
Chicago porchetta, herb roasted pork belly, spinach and anchovy sauce ～シカゴボルケッタ 豚バラ肉のハーブロースト ほうれん草とアンチョビのソース～ レディースランチ ハーフサイズ 2,380	
MEAT : C	2,700
Penne bolognese with poached egg ～ペネボロネーゼwithポーチドエッグ～	
MEAT : D	3,200
Grilled Australian Free-Range Beef Sirloin Roast with Shariah Pin Sauce and Garlic Mustard 200g ～豪州自然放牧牛サーロイングリルロースト～ シャリアピンソースとガーリックマスタード 200g	
MEAT : E	2,700
Coarsely ground beef patty special CEDAR burger (Limited to 10 servings) ～粗びきビーフパテ特選CEDARバーガー (限定10食)～	
Topping ・自家製ビーフパテ¥450 ・アボカド¥350 ・チェダーチーズ¥250	

### 前菜 Appetizer plate

- ・ Sherry vinegar stewed lentils  
レンズ豆のシェリーヴィネガー煮込み
- ・ Roast pork with tonnato sauce  
ローストポーク トンナートソース
- ・ Sardine Beccafico  
鰯のベッカフィーロ
- ・ Colorful vegetable frittata with quekka sauce  
彩り野菜のフリッタータ ケッカソース

# LUNCH MENU

## 5月Lunch course

### 3,700 Course

American finger platter 4 types  
Lentils stewed in sherry vinegar/  
Sardine Beccafico/ Roast pork  
with tonnato sauce/  
Colorful vegetable frittata with Quecca sauce  
アメリカン・フィンガープラッター 4種  
レンズ豆のシェリーヴィネガー煮込み  
鰯のベッカフィーコ  
ローストポーク トンナートソース  
彩り野菜のフリッタータ ケッカソース

new england clam chowder  
ニューイングランドクラムチャウダー

homemade cornbread  
自家製コーンブレッド

Lemon grilled Oki sea bass  
with caponata sauce  
沖スズキのレモングリル カポナータソース

Chicago porchetta, herb roasted pork belly,  
spinach and anchovy sauce  
シカゴポルケッタ  
豚バラ肉のハーブロースト  
ほうれん草とアンチョビのソース

NY Cheesecake with Raspberry Sauce  
NYチーズケーキ ラズベリーソース

Coffee or tea  
コーヒーor紅茶

### 5,500 Course

BiteStyle Pulled Burger  
BiteStyle プルドバーガー  
Roast Salad with Balsamic Dressing  
Steamed part filo, kale, and seasonal vegetables  
ローストサラダ バルサミコドレッシング  
パートフィロとケール・季節野菜の蒸し焼き

New England Clam Chowder  
ニューイングランド クラムチャウダー

homemade cornbread  
自家製コーンブレッド

Grilled Swordfish Gumbo Soup  
Grilled Swordfish with Creole Gumbo Soup  
グリルドソードフィッシュ ガンボスープ  
メカジキのグリル クレオールガンボスープ仕立て

Australian Sirloin Blackened Steak  
Australian Sirloin Cajun Spice Steak  
豪州産サーロイン ブラックエンドステーキ  
オーストラリア産サーロインの  
ケイジャンスパイスステーキ

NY Cheesecake with Raspberry Sauce  
NYチーズケーキ ラズベリーソース

Coffee or tea  
コーヒーor紅茶