

APPETIZER PLATES

Charcuterie Cheese Platter half ¥900
(Mortadella, Duck Pastrami, Prosciutto, Smoked Cheese) full ¥1,800
シャリュキュトリ チーズ盛り合わせ
(モルタデッラ・鴨のパストラミ・生ハム・スモークチーズ)

New Orleans BBQ Shrimp with Garlic Toast ¥1,500
ニューオリンズBBQシュリンプ ガーリックトースト添え

"Classic Crab Cake" Triple Slider 1P ¥900
クラシッククラブケーキ トリプルスライダー 2P ¥1,800
..... 3P ¥2,700

Chopped poke: Tuna and avocado with Gochujang sauce ¥1,600
チョップド ポキ マグロとアボカド コチュジャンソース

Salmon Carpaccio with Roasted Bell Pepper and ¥2,000
Homemade 5-Spice Harissa, Served with Basil and Greek Yogurt Sauce
サーモンのカルパッチョ ローストパブリカと5種スパイスの自家製ハリッサ
バジルとグreekヨーグルトのソース

Sea Bream and Hokkaido Mozzarella Carpaccio ¥2,200
with Golden Kiwi Salsa
真鯛と北海道モツアレラのカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ

Spicy Buffalo Chicken ¥1,500
スパイシーバッファローチキン 3ピース

Truffle french fries ¥1,200
トリュフレンチフライドポテト

Mac and cheese ¥1,100
マッケンチーズ

SOUP & SALAD

New England cream chowder half ¥980
ニューイングランドクリームチャウダー full ¥1,600

Manhattan tomato chowder half ¥980
マンハッタントマトチャウダー full ¥1,600

Smoked chicken, boiled egg, tomato, avocado mix salad half ¥1,320
チキンスモーク ゆで卵 トマト アボカドのミックスサラダ full ¥1,880

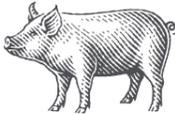
Caesar salad half ¥1,450
ロメインレタス クルトン パルメザンチーズのシーザーサラダ full ¥1,980

Fresh Curly Kale Saladwith ¥1,800
24-Month Aged Parmigiano and Treviso Dressing
フレッシュ カーリーケールサラダ
24ヶ月熟成パルミジャーノ トレビスドレッシング

Recommended Memphis BBQ MENU

Memphis, Tennessee, is famous for its barbecue pork ribs. Whether it's the dry style, with spices rubbed into the meat before cooking, or the wet style, finished with sauce, the people of Memphis have an unending love for their ribs, which are slow-cooked for more than half a day at low temperatures.

テネシー州メンフィスではボークリブを使ったバーベキューが有名です。スパイスを擦り込んだドライスタイル、ソースを掛けて仕上げるウェットスタイルなど、メンフィスの人々が愛してやまないリブをセダーでは低温で半日以上、時間をかけて焼き上げております。



SEASONED RIB

Memphis Ribs Winter Style With Black Pepper ¥2,800
Scented Port Wine Rich Glaze
メンフィスリブ冬仕立て 黒コショウ香るポルト酒 濃厚グレイズ

※ Choose between dry style or wet style ribs リブはドライスタイルかウェットスタイルをお選びいただけます。
※ Served with coleslaw コールスロー付き

RIBS

Ribs regular size ¥2,400
リブ レギュラーサイズ

Ribs large size ¥4,200
リブ ラージサイズ

COMBOS

Ribs regular size & beef brisket 150g ¥3,180
リブ レギュラーサイズ & ビーフブリスケット150g

Ribs regular size & smoked chicken 200g ¥3,180
リブ レギュラーサイズ & チキンスモーク 200g

Ribs regular size ¥4,500
& Japanes beef Ichibo(rump) Steak 150g
リブレギュラーサイズ&国産牛イチボステーキ 150g

※ Upgrade to regular size seasonal ribs for an additional ¥400
+400円でシーズンリブレギュラーサイズへ変更できます。
※ Rib Combination Platter can be upgraded to a large serving for an additional ¥1,400
コンボのリブは+1400円でラージサイズへ変更できます。

SIDE DISH

Butter-sautéed spinach ¥500
スピナッチバターソテー

Garlic mashed potatoes ¥500
ガーリックマッシュポテト

Rice ¥500
ライス

Cornbread ¥500
コーンブレッド 2個

Wheat bread ¥500
小麦パン 2個

GRILL

Bracken sirloin steak 200g ¥3,200
ブラッケンサーロインステーキ200g

Domestic beef Ichibo steak 300g with roast garlic sauce ¥5,500
国産牛イチボ ステーキ 300g ローストガーリックソース

Cutlet made from domestic beef fillet, gravy sauce ¥4,500
国産牛フィレ肉のカットレット グレイビーソース

Domestic Chicken with Honey Ginger Glaze ¥2,400
国産チキンのハニージンジャーグレイズ

New York Swordfish Grill with Creole Style Salsa Fresca ¥2,800
ニューヨーク産メカジキのグリル クレオールスタイル サルサフレスカ

Panko-Crusted Norwegian Salmon ¥2,800
with Avocado and Garlic Butter Sauce, with Lime
ノルウエーサーモンのパン粉焼き
アヴォカドとガーリックバターソース ライム添え

"Wood Plank Grilled Miura vegetables" ¥1,700
Oven roasted seasonal vegetables, cooked on a cedar plank
ウッドプランクグリル 杉板ごと焼き上げた季節野菜のオープン焼き

"Wood Plank Grilled Salmon" ¥3,500
Oven roasted salmon, cooked on a cedar plank with herbs
ウッドプランク サーモン 杉板ごと焼き上げたサーモンの香草オープン焼

PASTA & SANDWICHES

Rich Carbonara with Homemade Bacon and Smoked Cheese ¥1,800
自家製ベーコンとスモークチーズの濃厚カルボナーラ

Connecticut Style Classic Hamburger ¥2,000
クラシックハンバーガー コネチカットスタイル

Meat lasagna: With three types of cheese and chili con carne ¥2,000
3種チーズとチリコンカルネのミートラザニア

We provide classic regional cuisine from the South&eastern United States.
Please enjoy our classic dishes that inherit the history
and traditions of our nation's founding.

CEDAR THE CHOP HOUSE&BARでは
アメリカ東南部のクラシックな郷土料理をご提供しております。
建国の歴史と伝統を受け継ぐ定番料理をお楽しみください。



テネシー州 Tennessee
ポークリブ Pork rib
メンフィスズバーベキューと言えば豚肉。
数時間かけてゆっくりと薫製したものが好ま
れます。

ルイジアナ州 Louisiana
ブラッケンドステーキ Blackened steak
ケイジャン地方の名物料理。ブラッケンフィッシュ、
ブラッケンチキンなどがありスパイスが焼けて
周りが黒くなり、香ばしさとスパイスさをお
楽しみいただけます。

ラザニア Lasagna
アメリカのラザニアは仕上げにリコッタチーズを
使うのが一般的。セダーオリジナルでチリコ
カンとホワイトソースを合わせております。

ペンシルベニア州 Pennsylvania
**フィラデルフィアチーズステーキ
Philadelphia cheese steak**
チーズステーキと呼ばれる炒めた肉と溶けた
チーズを長いロールパンに詰めたサンド
イッチです。

メリーランド州 Maryland
クラブケーキ Crab cake
crab cakeという言葉が最初に
現れたのは1891年に出版さ
れた料理本という説がある。
漁業の盛んな東海岸全域で愛
されるがメリーランド ボルチモア
が発祥とも言われています。

フロリダ州 Florida
キーライムパイ Key lime pie
キーライムパイの起源はフロリダキーズに自生
する小さなキーライムから名づけられたと言
われています。伝統的な製法は卵黄を使用し
パイクラストに入れ、メレンゲをのせて作ります。

DESSERT

- Key lime pie: Classic Florida Keys style ¥1,000
キーライムパイ
- Tahitian vanilla and salted caramel ¥1,100
タヒチバニラと塩キャラメル
- Basque cheesecake ¥1,100
バスクチーズケーキ

CAFÉ / TEA

- Coffee HOT/ICE ¥600
コーヒー
- Tea HOT/ICE ¥650
紅茶
- Harney & Sons Black Currant ¥650
ハーニーアンドサンズ ブラック・カラント
- Harney & Sons Yellow & Blue ¥650
ハーニーアンドサンズ イエロー&ブルー
- Harney & Sons Peppermint Herbal ¥650
ハーニーアンドサンズ ペパーミントハーバル

