

## 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  
真鯛と北海道モッツアレラのカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ

Homemade Hot Guanciale and Asparagus ..... ¥1,800  
with Whole Lemon and Koji Noisette Sauce  
自家製グアンチャーレとアスバラガスの温製 丸ごとレモンと麴ノワゼットソース

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

French fries with three kinds of cheese ..... ¥1,200  
3種チーズのフライドポテト

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

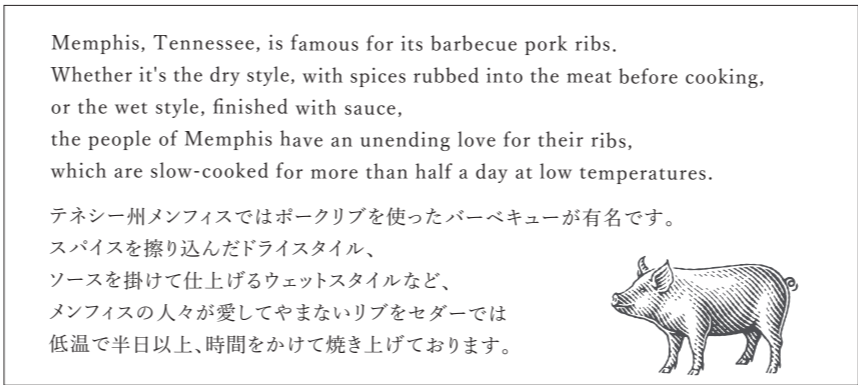
Garbure Soup with Domestic Mochi Pork ..... half ¥980  
国産もち豚のガルビュールスープ full ¥1,600

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



**SEASONED RIB** | Memphis Ribs Spring Style With Green herb ..... ¥2,800  
and hassaku orange vinegar  
メンフィスリブ春仕立て グリーンハーブとはっさく香るヴィネグレット

※ 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

Veal Fillet Escalope in Lemon Butter Sauce ..... ¥3,500  
仔牛フィレ肉のエスカロップ レモンバターソース

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

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

Breaded salmon with Avocado ..... ¥2,800  
and Browned Garlic Butter Sauce, served with lime  
サーモンのパン粉焼き  
アボカドと焦し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。



**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。

**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。

**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。

**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。

**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 ..... ¥700  
コーヒー
- Tea HOT/ICE ..... ¥700  
紅茶
- Harney & Sons Hot Cinnamon Spice ..... ¥700  
ハーニーアンドサンズ ホットシナモンスライス
- Harney & Sons Yellow & Blue ..... ¥700  
ハーニーアンドサンズ イエロー&ブルー
- Harney & Sons African Autumn ..... ¥700  
ハーニーアンドサンズ アフリカンオータム

# CEDAR

THE CHOP HOUSE & BAR

# CEDAR

THE CHOP HOUSE & BAR