

## 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・鴨のバストラミ・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 ローストパプリカと5種スパイスの自家製ハリッサ  
バジルとグリーンク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

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

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

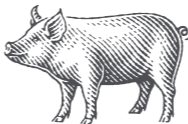
★ Caesar salad ..... half ¥1,450  
ロメインレタス クルトン パルメザンチーズのシーザーサラダ ..... full ¥1,980

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

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 Summer Style ..... ¥2,800  
With sansho pepper and the accent of wasabi  
メンフィスリブ夏仕立て 山椒の香りとわさびのアクセント

※ 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

Bracken Sirloin Steak ..... ¥3,200  
ブラッケンサーロインステーキ

Cedar The Tenderloin Steak 200g \*Finished in front of you ..... ¥5,200  
セダー ザ テンダーロインステーキ200g ※目の前で仕上げます

★ 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

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 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

Cold capellini with roasted corn, served with consommé jelly ..... ¥1,800  
炙りとうもろこしの冷製カッペリーニ コンソメジュレを添えて

 ★ Summer vegetable amatriciana ..... ¥1,800  
with whole tomatoes and homemade bacon  
丸ごとトマトと自家製ベーコンの夏野菜アマトリチャーナ

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。

### 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。

### ルイジアナ州 Louisiana

#### ブラックエンドステーキ Blackened steak

ケイジャン地方の名物料理。ブラックンフィッシュ、  
ブラック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ン  
カンとホワイトソースを合わせております。

## 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