

APPETIZER PLATES

Charcuterie Cheese Platter (Mortadella, Duck Pastrami, Prosciutto, Smoked Cheese)	half	¥900
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)	full	¥1,800

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

"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 チョップド ポキ マグロとアボカド コチュジャンソース	¥1,600
--	--------

Sea Bream and Hokkaido Mozzarella Carpaccio 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	¥2,200
---	--------

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

Grilled Beef Tongue with Ravigote Sauce 牛タンのグリル ラビゴットソース	¥1,800
---	--------

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

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

Mac and cheese マッケンチーズ	¥1,100
---------------------------	--------

SOUP & SALAD

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

Manhattan Tomato Chowder マンハッタントマトチャウダー	¥1,600
--	--------

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

★ Smoked chicken, boiled egg, tomato, avocado mix salad 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	half	¥1,320
	full	¥1,880

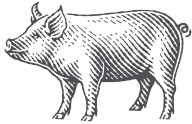
Caesar salad ロメインレタス クルトン パルメザンチーズのシーザーサラダ	half	¥1,450
	full	¥1,980

Fresh Curly Kale Saladwith 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	¥1,800
--	--------

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。スパイスをす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 Autumn Style Baked apple and smoked butter メンフィスリブ秋仕立て 焼きりんごとスモークバター	¥2,800
---	--------------	---	--------

※ 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 リブ レギュラーサイズ	¥2,600
------	----------------------------------	--------

Ribs large size リブ ラージサイズ	¥4,400
------------------------------	--------

COMBOS	Ribs regular size & beef brisket 150g リブ レギュラーサイズ & ビーフブリスケット150g	¥3,380
--------	--	--------

Ribs regular size & smoked chicken 200g リブ レギュラーサイズ & チキンスモーク 200g	¥3,380
---	--------

Ribs regular size & 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	¥4,700
---	--------

※ 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 スピナッチバターソテー	¥500
---------------------------------------	------

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

Rice ライス	¥500
-------------	------

Cornbread コーンブレッド 2個	¥500
-------------------------	------

Wheat bread 小麦パン 2個	¥500
------------------------	------

GRILL

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

Cedar The Tenderloin Steak 200g *Finished in front of you 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	¥5,200
---	--------

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

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

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

New York Swordfish Grill with Creole Style Salsa Fresca 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	¥2,800
--	--------

Breaded salmon with Avocado 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	¥2,800
---	--------

"Wood Plank Grilled" 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	¥1,700
--	--------

"Wood Plank Grilled Salmon" 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	¥3,500
--	--------

PASTA & SANDWICHES

Rich Cream Pasta with Smoked Mushrooms and the Aroma of Autumn 秋香るスモークきのこの濃厚クリームパスタ	¥1,800
--	--------

★ Spicy Tomato Sauce Pasta with Chunky Meat and Three Cheese 3種のチーズを使用したスパイシー肉塊トマトソースパスタ	¥1,800
---	--------

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

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

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愉しみください。

ペンシルベニア州 Pennsylvania

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。

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。



ルイジアナ州 Louisiana フロリダ州 Florida

ブラッケンステーキ 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、香ばしさとスパイシー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	

Custard pudding brûlée with Comb Honey	¥1,000
コムハニーのカスタードプリンブリュレ	

Frozen S'more with Mixed Berries & Cookies 'n Cream ¥1,000
いちごベリーとクッキー&クリームのフローズスモア

Molten Basque Cheesecake	¥1,200
とろける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 ホットシナモンスパイス

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	

