APPETIZER PLATES

Charcuterie Cheese Platter ····· half ¥900 / full ¥1,800
(Mortadella, Duck Pastrami, Prosciutto, Smoked Cheese)
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 / 2P ¥1,800 / 3P ¥2,700
クラシッククラブケーキ トリプルスライダー

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

Sea Bream and Hokkaido Mozzarella Carpaccio ····· ¥2,200
with Golden Kiwi Salsa
真鯛と北海道モッツァ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

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

★ 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

Spicy Hunan Chicken ····· ¥1,600
スパイシーフーナンチキン

SOUP & SALAD

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

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

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

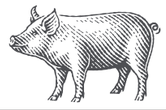
★ Caesar salad ····· half ¥1,450 / full ¥1,980
ロメインレタス　クルトン　パルメザンチーズのシーザーサラダ

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ケ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ポ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 ····· ¥3,100
with a Rich Port Wine Glaze
メンフィスリブ冬仕立て　ポートワインの香りをまとった濃厚グレーズ

※ Choose between dry style or wet style ribs リブはドライスタイルかウエ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 ····· ¥2,600
リブ レギュラーサイズ

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

COMBOS

Ribs regular size & beef brisket 150g ····· ¥3,380
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 ····· ¥3,380
リブ レギュラーサイズ &チキンスモーク 200g

Ribs regular size ····· ¥4,700
& 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

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

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" ····· ¥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ブン焼き

"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ブン焼

ORIGINAL SMASH BURGER

Wagyu Smash Burger ····· ¥2,000
和牛スマッシュバーガー

Wagyu Smash Avocado Burger ····· ¥2,300
和牛スマッシュアボカドバーガー

Wagyu Smash Double Cheese burger ····· ¥3,200
和牛スマッシュダブルチーズバーガー

★ Wagyu Smash Burger with Cheddar Cheese Sauce ····· ¥2,500
和牛スマッシュバーガー　チェダーチーズソース

PASTA

★ Slow-Braised Beef Cheek Ragù Pasta ····· ¥1,800
じっくり煮込んだ牛ホホ肉のラグーソースパスタ

★ House-Made Pumpkin Gnocchi with Four-Cheese Sauce ····· ¥1,800
南瓜の自家製ニョッキ　クワトロフォルマッジ

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

★・・・Recommend

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。

テネシー州 Tennessee

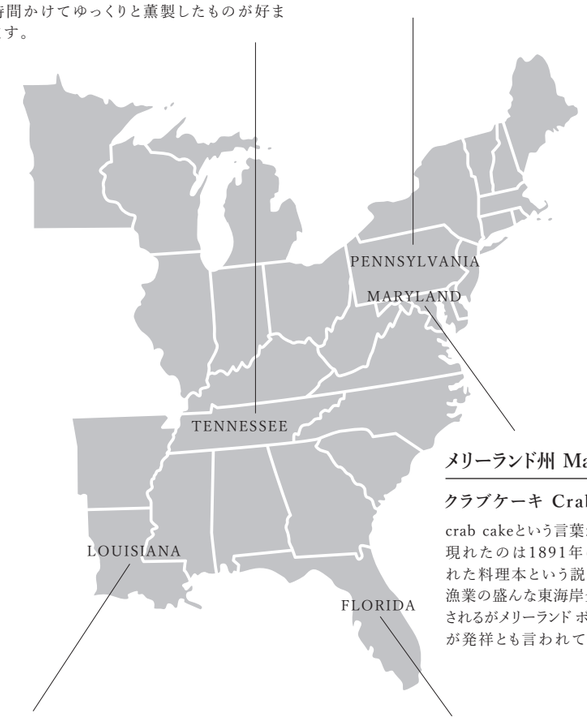
ポークリブ Pork rib

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。

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

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

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ンスモア

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

CEDAR
THE CHOP HOUSE & BAR

CEDAR
THE CHOP HOUSE & BAR