# LUNCH COURSE

12月テーマ：NYモダンアメリカーナキュイジーヌ

## 3,700 COURSE

### APPETIZER - アペタイザー -
季節の前菜盛り合わせ

### SOUP & BREAD - スープ＆ブレッド -
ニューイングランドクラムチャウダー
バケッド

### FISH - 魚料理 -
炙りカマスとカブのアクアチャウダー
ハラペーニョの粗びき柚子胡椒

### MEAT - 肉料理 -
国産鶏むね肉の低温ロースト 赤ワインとオレンジのソース

### DESSERT - デザート -
キーライムパイ
コーヒー or 紅茶

## 5,500 COURSE

### APPETIZER 1 - アペタイザー -
BiteStyleプルドバーガー

### APPETIZER 2 - アペタイザー -
ローストサラダ　バルサミコドレッシング
パートフィロとケール
季節野菜の蒸し焼き

### SOUP & BREAD - スープ＆ブレッド -
ニューイングランドクラムチャウダー
コーンブレッド

### FISH - 魚料理 -
メカジキのグリル
クレオールガンボスープ仕立て

### MEAT - 肉料理 -
オーストラリア産サーロインの
ケイジャンスパイスステーキ

### DESSERT - デザート -
キーライムパイ
コーヒー or 紅茶

CEDAR
THE CHOP HOUSE & BAR

Instagram