

LUNCH MENU

1月テーマ:シカゴ イタロ アメリカーナ

選べるメインディッシュ付きランチbuffet

(サラダ+パン+スープ+デザート)

PASTA	Lasagna with mozzarella and chili con carne ～モッツアレラとチリコンカルネのラザニア～ レディースランチ ハーフサイズ 2,480	2,800
FISH	Staub Style Seafood Clambake ～ストウプスタイルシーフードクラムベイク～	2,800
MEAT : A	Waffle Chicken with Maple Gravy ～ワッフルチキン メープルグレイビーソース～ レディースランチ ハーフサイズ 2,180	2,500
MEAT : B	Port aux Vinaigres: Pork shoulder loin in white wine vinegar sauce ～ポール・オ・ヴィネーグル 豚肩ロースの白ワインビネガースソース～ レディースランチ ハーフサイズ 2,380	2,700
MEAT : C	Grilled Australian Free-Range Beef Sirloin Roast with Shariah Pin Sauce and Garlic Mustard 220g ～豪州自然放牧牛サーロイングリルロースト～ シャリアピンソースとガーリックマスタード 220g	3,850
MEAT : D	Coarsely ground beef patty special CEDAR burger (Limited to 10 servings) ～粗びきビーフパテ特選CEDARバーガー (限定10食)～	2,900

Topping ・自家製ビーフパテ¥450 ・アボカド¥350 ・チェダーチーズ¥250

前菜 Appetizer plate

- ・ Classic Reuben Sandwich
クラシックルーベンサンド
- ・ Genovese tartare potato
ジェノベーゼタルタルポテト
- ・ Lentils and bacon stewed in white wine
レンズ豆とベーコンの白ワイン煮込み



@CEDARTHECHOPHOUSEBAR

LUNCH MENU

1月Lunch course

3,700 Course

American finger platter 3 types

- Classic Reuben Sandwich
 - Genovese tartare potato
 - Lentils and bacon stewed in white wine
- アメリカン・フィンガープラッター 3種
- クラシックルーベンサンド
 - ジェノベーゼタルタルポテト
 - レンズ豆とベーコンの白ワイン煮込み

New england clam chowder

ニューイングランドクラムチャウダー

Homemade cornbread

自家製コーンブレッド

Staub Style Seafood Clambake

ストウブスタイル シーフードクラムベイク

Waffle Chicken with Maple Gravy

ワッフルチキン メープルグレイビーソース

key lime pie

キーライムパイ

Coffee or tea

コーヒーor紅茶

5,500 Course

BiteStyle Pulled Burger

BiteStyle プルドバーガー

Roast Salad with Balsamic Dressing

Steamed part filo, kale, and seasonal vegetables

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

New England Clam Chowder

ニューイングランド クラムチャウダー

homemade cornbread

自家製コーンブレッド

Grilled Swordfish Gumbo Soup

Grilled Swordfish with Creole Gumbo Soup

グリルドソードフィッシュ ガンボスープ
メカジキのグリル クレオールガンボスープ仕立て

Australian Sirloin Blackened Steak

Australian Sirloin Cajun Spice Steak

豪州産サーロイン ブラックエンドステーキ

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

key lime pie

キーライムパイ

Coffee or tea

コーヒーor紅茶