

# WEEKLY LUNCH MENU

3月テーマ：アメリカ南部とラテンフロリダ料理のコンビネーション

## LUNCH BUFFET

[ 60分制 ] 2,000~

APPETIZER PLATE + MEIN CHOICE + BUFFET

[ 90分制 ] 2,500~

メインを6種類の中から1品お選びいただけます。

## LADIES LUNCH BUFFET

[ 90分制 ] 2,180~

APPETIZER PLATE + MEIN CHOICE + BUFFET

メインはハーフサイズでのご用意です。3種類の中から1品お選びいただけます。

### APPETIZER PLATE - アペタイザープレート -

彩り根菜のピクルス  
キューバサンドイッチ  
コーンプディング

### MAIN CHOICE - メインチョイス - 下記より好きな料理を1品お選びください。

#### 【60min or 90min LUNCH BUFFET】

- 1：国産鶏ムネ肉のピピアンヴェルデ 鶏ムネ肉の低温ロースト カボチャの種とハラペーニョのピューレ
- 2：ブラッケンポークステーキ マスタードソース (+200)
- 3：モッツアレラとチリコンカルネのラザニア (+300)
- 4：カジキとムール貝 クレオールガンボスープ仕立て (+300)
- 5：【10食限定】クラシックハンバーガー スパイシーミートパテ&チェダーチーズ (+400)  
Topping：自家製ビーフパテ +450 / アボカド +350 / チェダーチーズ +250
- 6：豪州産サーロイングリルロースト200g シャリアピンソースとガーリックマスタード (+1,350)

#### 【LADIES LUNCH BUFFET】レディースランチはハーフサイズでのご用意です。

- 7：国産鶏ムネ肉のピピアンヴェルデ 鶏ムネ肉の低温ロースト カボチャの種とハラペーニョのピューレ
- 8：ブラッケンポークステーキ マスタードソース (+200)
- 9：モッツアレラとチリコンカルネのラザニア (+300)

### BUFFET - ビュッフェ -

サラダ  
ニューイングランドクラムチャウダー  
パン  
デザート  
ソフトドリンク

CEDAR  
THE CHOP HOUSE & BAR

Instagram

