

LUNCH MENU

2月テーマ:五大湖周辺 ミシガン州

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 2,680	3,000
FISH	Smoked fish with gribiche sauce ～スモークドフィッシュ グリビッシュソース～	3,000
MEAT : A	Herb & Seasoning Fried Chicken Hot Sauce ～ハーブ&シーズニングフライドチキン ホットソース～ レディースランチ ハーフサイズ 2,380	2,700
MEAT : B	Pulled Pork Detroit BBQ Sauce ～プルドポーク デトロイトBBQソース～ レディースランチ ハーフサイズ 2,480	2,900
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	4,050
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)～	3,100

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

- Michigan pasty
ミシガンパステイ
- Greek salad with strained yogurt
水切りヨーグルトのグreekサラダ
- Colorful vegetable square pizza
彩り野菜のスクエアピザ



@CEDARTHECHOPHOUSEBAR

LUNCH MENU

2月Lunch course

3,700 Course

American finger platter 3 types

- Michigan pasty
- Greek salad with strained yogurt
- Colorful vegetable square pizza

アメリカン・フィンガープラッター 3種

- ミシガンパステイ
- 水切りヨーグルトのグreekサラダ
- 彩り野菜のスクエアピザ

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

Smoked fish with gribiche sauce

スモークドフィッシュ グリビッシュソース

Herb & Seasoning Fried Chicken Hot Sauce

ハーブ&シーズニングフライドチキン

ホットソース

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