WEEKEND LUNCH MENU

12月テーマ：NYモダンアメリカーナキュイジーヌ

LUNCH BUFFET

[60分制] 2,200～
[90分制] 2,700～

APPETIZER PLATE＋MEIN CHOICE＋BUFFET
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] 2,380～

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 -

三浦産バターナッツのオーブン焼き
ハニー＆チーズ

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

【60min or 90min LUNCH BUFFET】
1：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
2：ジャンボンブランのサラダ仕立て 九条ネギのチミチュリソース(＋200円)
3：モッツアレラとチリコンカルネのラザニア（+300円）
4：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（+300円）
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円）
　Topping：自家製ビーフパテ +450円 / アボカド +350円 / チェダーチーズ +250円
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円）

【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：国産鶏むね肉の低温ロースト 赤ワインとオレンジのソース
8：ジャンボンブランのサラダ仕立て 九条ネギのチミチュリソース(＋200円)
9：モッツアレラとチリコンカルネのラザニア（+300円）

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