

Classic American Cuisine

豪快でダイナミックな調理法でしあげたアメリカ東南部の伝統料理をお楽しみください

Which one do you choose?
～クラムチャウダー論争～

ミルク仕立ての「ニューイングランド」風
清仕立ての「ロングアイランド アクアチャウダー」
トマト仕立ての「マンハッタン」風
さあ、あなたのお好みは？



Pumpkin corn bread open sandwich
パンプキンコーンブレッドのオープンサンド

アメリカの代表的なクイックブレッド(発酵させないパン)の一つである、パンプキンコーンブレッドを使用したオープンサンドをご用意。パンプキンブレッドのほのかに甘い生地に、チーズ、トマト、コーンビーフをトッピングしてサクサクに焼き上げました。軽快ながらもアメリカンスタイルを存分に感じる一品です。



New England chowder
ニューイングランドチャウダー
Long island aqua chowder
ロングアイランド アクアチャウダー
Manhattan tomato chowder
マンハッタン トマトチャウダー



kale and cheese smoked pot
ケールとチキンのスモークドサラダ

ほろ苦いケールとチキンの旨味、そこに桜チップの薫香が深みを加え、大人な味わいの一品です。野菜の食感もこちよく、前菜らしく食欲をかきたてるメニューです。



Wood plank grill
lobster & Golden sea bream
杉板で豪快に焼き上げたロブスターと
金目鯛 シダーオイルで

店名の由来でもある「杉」の板に乗せて、食材を豪快に焼き上げるブランク(=板)グリルはセダーの名物料理の一つ。熱々、ジューシーなロブスターと金目鯛の旨味に、杉のかぐわしい香りがアクセントを添えます。



Ribs Memphis Style & Roast beef
メンフィスウェットリブ
&サーロインローストビーフ

メニューのメンフィスBBQは4大BBQのひとつ。森が多く、養豚が盛んなテネシー州メンフィスでは豚のスペアリブを使ったBBQが一般的です。そのとなりには、キッチンで豪快に焼き上げたローストビーフを添えて。こちらは当日OPENキッチンでフランベをして皆様にお振舞をさせていただくパフォーマンス付きで盛り上がること間違いなしです。



Macen cheese
マッケンチーズ

アメリカを代表する家庭料理。レシピは非常にシンプルながらも奥が深く地域、家庭によって無数にレシピが存在しますセダーでは、ゆでたてのマカロニを熱々のチーズに絡めてご用意。



Florida Key lime pie
フロリダキーライムパイ

キーライムの果汁、卵黄、コンデンスミルクをパイクラストに入れて作るデザートで、フロリダ州の公式な「州のパイ」でもあります。

キーライムを使用せずに、キーライムパイと宣伝したものに罰金100ドルを科す法案がつくられそうになるほど、人々に熱狂的な人気のあるアメリカの伝統スイーツです。

Drink Menu

CEDAR
THE CHOP HOUSE & BAR

American Cocktail - CEDAR ORIGINAL -

下記5種のクラシックアメリカンカクテルの中から、好きな4種をセットにして各テーブルにご提供いたします。

¥4,700



A

Indigo Lady インディゴレディ

アメリカの古くからある文化「レディファースト」を表現した CEDAR オリジナルレディカクテル。

B

New Orleans Walker ニューオーリンズウォーカー

ジャズ発祥の地ニューオーリンズ、バーボンストリー
トの名店「Pat O 'Brien bar」で生まれたカクテル。

C

Muxedo 1910 マクシード 1910

1910 年代アメリカで愛されたビンテージタキシード
「ショール・カラー」をモチーフにカクテルの王様
「マティニーニ」で表現したカクテル。

D

Native Orange Blossom ネイティブオレンジブロッサム

1920 年代のアメリカで作られたカクテル「オレンジブ
ロッサム」花言葉は「豊かさ」「純粋」「花嫁の喜び」
の意を持ち、古くから結婚式で振舞われた、花嫁を幸
せに導くカクテル。

E

Hawaiian Mint Julep ハワイアンミントジュレップ

アメリカのクラシック三冠競馬のひとつ「ケンタッキー
ダービー」を象徴するバーボンを使った夏のカクテル。

Free Drink - Plan Included -

プラン内フリードリンク

Alcohol

- **Suntry Premium Moltz**
サントリー プレミアムモルツ
- **BENT** (White Wine / California)
ベンド (白ワイン/カリフォルニア)
- **BENT** (Red Wine / California)
ベンド (赤ワイン/カリフォルニア)
- **Liqueur**
Gin / Vodka / Cassis / Campari / Paraiso / Peche
ジン / ウォッカ / カシス / カンパリ / パライソ / ピーチ
- **Whiskey**
ウイスキー

Soft Drink

- **Orange Juice**
オレンジジュース
- **Grapefruit Juice**
グレープフルーツジュース
- **Coke**
コーラ
- **Ginger Ale**
ジンジャエール
- **Oolong Tea**
ウーロン茶

Free Drink - Oprional -

追加オプションドリンク

¥500

- **Japanese Sake**
日本酒
- **Shōchū**
焼酎
- **Ume Liqueur**
梅酒
- **Murphy** (White Wine / California)
マーフィー (白ワイン/カリフォルニア)
- **Murphy** (Red Wine / California)
マーフィー (赤ワイン/カリフォルニア)

Optional Wine

オプションワイン

- **CONUNDRUM** (Red Wine / California)
コナンドラム (赤ワイン/カリフォルニア)
カリフォルニアの名門が手掛ける「複数の品種をバズルのように組み合わせ
た」巧みなブレンド。様々な銘醸地のブドウを使用しており、「謎」という名の
通りブレンド比率は非公開。カリフォルニアワインの魅力が詰まったリッ
ちなワインです。
1本: ¥4,700
- **OTHELLO** (Red Wine / California)
オテロ (赤ワイン/カリフォルニア)
ボルドー右岸のスターワイン「ペトリュス」で有名な世界屈指のワイン醸造家
クリスチャン・ムエックスがカリフォルニアで手掛けるワイナリー「ドミナ
ス・エステート」。サードワインながらもカリフォルニアワインの高品質な香
りを愉しめます
1本: ¥8,500