LUNCH MENU

10月テーマ:アメリカ中東部のBBQ文化

PASTA -	A south of the second of the s	2,800
)	Lasagna with mozzarella and chili con carne 〜モッツアレラとチリコシカルネのラザニア〜 レディースランチ ハーフサイズ 2,480	2,000
FISH -	Wyoming Dakota Michigan	2,800
	Zuppa di Pesce: Sea bass, mussels and clams in tomato soup ~ズッパディペッシェ沖スズキとムール貝・浅利のトマトスープ仕立て~	ennyl ania
ievada / Utah	Unios ludina	
MEAT: A	Smoked Citrus Chicken: Smoked Seiryu chicken thighs with citrus vinegar 〜スモークシトラスチキン 清流鶏腿肉の燻製 柑橘のヴィネガーソース〜 レディースランチ ハーフサイズ 2,180	
MEAT: B	N. Marion Oklahoma Bourbon-flavored BBQ pulled pork	2,700
	~バーボン風味BBQプルドボーク~ レディースランチ ハーフサイズ 2,380	
MEAT : C -		3,850
	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
MEAT:D _	X T	2,900
	Coarsely ground beef patty special CEDAR burger (Limited to 10 servings ~ 粗びきピーフパテ特選CEDARバーガー (限定10食)~)

前菜 Appetizer plate

Smoked short pasta スモークドショートパスタ ・ pickled root vegetables 根菜のピクルス

Blacken Chicken Rice
 ブラッケンチキンライス



LUNCH MENU

10月Lunch course

3,700 Course

5.500 Course

American finger platter 3 types

- · Smoked short pasta
- · Blacken Chicken Rice
- · pickled root vegetables
- アメリカン・フィンガープラッター 3種
- ・スモークドショートパスタ
- ・ブラッケンチキンライス
- ・根菜のピクルス Colors

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

Zuppa di Pesce: Sea bass, mussels and clams in tomato soup ズッパディペッシェ沖スズキと ムール貝・浅利のトマトスープ仕立て

Bourbon-flavored BBQ pulled pork バーボン風味BBQプルドポーク

key lime pie キーライムパイ

Coffee or tea コーヒーor紅茶 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 ブラッケンドステーキ
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