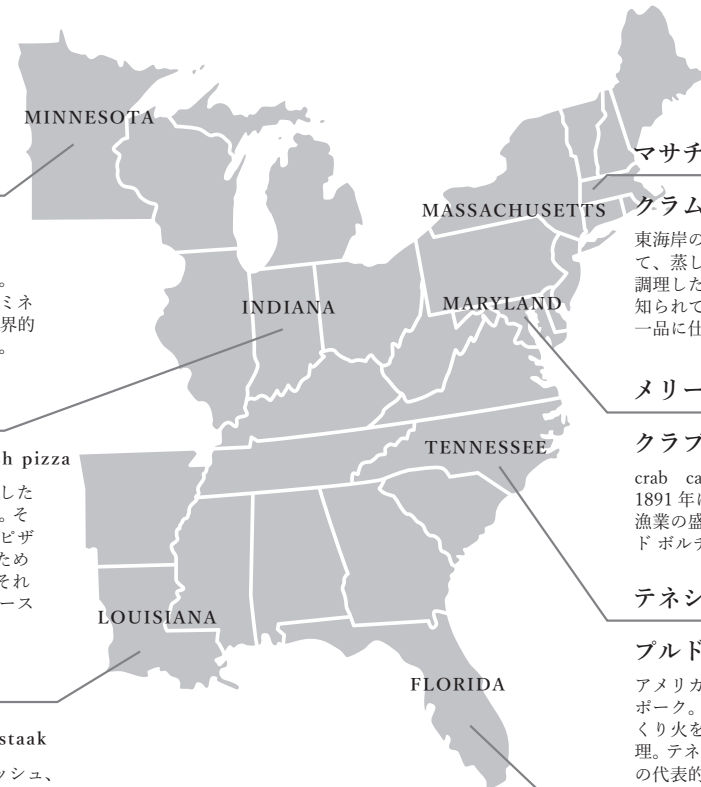


# East American

移民が多く「人種のるつぼ」と言われるアメリカ 1900 年代、東海岸を中心に様々な食文化が混ざり合い広がりを見せています。アメリカ東海岸及び東部のクラシックな郷土料理を忠実に再現した一品を楽しめます。

# CEDAR

THE CHOP HOUSE & BAR



**ミネソタ州 Minnesota**  
チョップドポーク Chopped Pork  
元は肉を肋骨ごとカットしたもの。今では単に厚切りの肉を指すこともあります。現地米国の豚肉生産では他州を圧倒しているミネソタ州で、「World Pork Expo」と呼ばれる世界的にも有名な豚の祭典が毎年開催されています。

**インディアナ州 Indiana**  
ディープディッシュピザ Deep dish pizza  
一説によるとシカゴ風ピザとはシカゴで発展した方式のピザで、数種のバリエーションがある。そのうちもっとも有名なディープディッシュ・ピザと言われています。深さのある焼き皿で焼くためクラストの縁が高くなっているのが特徴で、それを容器として大量のチーズと塊状のトマトソースをかけて焼いて食べるのが人気です。

**ルイジアナ州 Louisiana**  
ブラッケンドステーキ Blackened steak  
ケイジャン地方の名物料理。ブラッケンフィッシュ、ブラッケンチキンなどがありスパイスが焼けて周りが黒くなり、香ばしさとスパイスさをお楽しみいただけます。

**ラザニア Lasagna**  
アメリカのラザニアは仕上げにリコッタチーズを使うのが一般的。セダーオリジナルでチリコンカンとホワイトソースを合わせております。

**マサチューセッツ州 Massachusetts**  
クラムベイク Clam bake  
東海岸の伝統的な料理で地元の新鮮な食材を用いて、蒸し焼きにするのが基本と言われています。調理した食材を手づかみで食べる豪快な料理とも知られており、現地のそのままの良さを表現した一品に仕上げしております。

**メリーランド州 Maryland**  
クラブケーキ Crab cake  
crab cake という言葉が最初に現れたのは 1891 年に出版された料理本という説がある。漁業の盛んな東海岸全域で愛されるがメリーランドボルチモアが発祥とも言われています。

**テネシー州 Tennessee**  
ブルドポーク Pulled pork  
アメリカ南部の BBQ スタイルでもあるブルドポーク。ブルドポークとは豚の肩肉に低温でじっくり火を通し、細かくほぐしてソースで和えた料理。テネシー州メンフィスやノースカロライナ州の代表的なバーベキュー料理です。

**フロリダ州 Florida**  
キーライムパイ key lime pie  
キーライムパイの起源はフロリダキーズに自生する小さなキーライムから名づけられたと言われていいます。伝統的な製法は卵黄を使用しパイクラストに入れ、メレンゲをのせて作ります。

# New York Wine Selection

アメリカ東部のワインはアメリカワイン発祥の地と言われおり、西海岸の産地と比べて冷涼なニューヨーク州のワインは希少性が高く、粋で香り豊かな一本に出会える期待が高まります。

## フィンガー・レイクス Finger Lakes Region

NY 州最大のワイン生産地であり、118 のワイナリーがあります。文字通り、指のような細長い形をした大小 11 個の湖からなる土壌は石灰岩やミネラルを多く含んでおり、酸の高い品種に適しています。近年ではリースリングの産地として注目を浴びています。

生産者：キューカ・レイク・ヴィンヤーズ  
2017 Vignoles ヴィニョール

生産者：アンソニー・ロード  
2019 Dry Riesling ドライ・リースリング



## ハドソン川流域 Hudson River Region

ハドソン川流域は、アメリカ国内で最も歴史の古いワイン生産地域であるとされます。シャワンガング山麓を西に、美しいウェストチェスター郡などを東に抱いて南北に流れるハドソン川流域は、独特の気候と土壌によって、ネイティブ・アメリカン品種のみならずフランス品種やヨーロッパ品種のすばらしいワインも生産しています。

生産者：ブラザーフッドワイナリー  
ブラザーフッド カベルネ・ソーヴィニヨン

## ロングアイランド Long Island Region

NY 州産りんごのみを使用したサイダー（シードル）サウス・フォークはハンプトンズと呼ばれ、超高級避暑地として知られています。この地域は大西洋とベイに囲まれた海洋性気候であり、その他の条件も似ていることから「ニューヨークのボルドー」とも呼ばれている地域でも様々な品種のワインが造られています。このが、白はシャルドネ、赤はメルローが代表的である。

生産者：ウォルファー・エステート  
No.139 ドライ・ロゼ・サイダー

# COURSE

ニューヨークのモダンスタイルをベースに東海岸のBBQ文化、豊富に取れるシーフード、南部のケイジャンスパイス等の調理技術を取り入れた少量多品目、魅惑のフルコース

8,500

Appetizer

Bourbon pulled burger  
バーボンブルドバーガー

Chef's specialty

Classic Crab Cake with Tartar Sauce  
クラシッククラブケーキ タルタルソース

Soup

Which one do you choose?  
「クラムチャウダー論争」

- New England cream chowder  
ニューイングランドクリームチャウダー
- Manhattan tomato chowder  
マンハッタントマトチャウダー
- Load Island aqua chowder  
ロードアイランドアクアチャウダー

Fish

- Grilled swordfish served with Cherrystone clams in a seafood gumbo  
メカジキのグリル チェリーストーンとシーフードガンボ仕立て
- Seafood Clam Bake, Scallops, Clams, Red Sea Bream, Seasonal Vegetables  
シーフードクラムベイク  
帆立 ハマグリ 真鯛 旬野菜のメリメロ (+2000)

Meat

- Japanese top sirloin cap blackened steak CEDAR STYLE  
国産イチボ ブラックエンドステーキ CEDAR STYLE
- Australian free-range sirloin steak with gravy sauce and garlic mustard  
豪州産自然放牧牛サーロインステーキ  
グレイビーソースとガーリックマスタード (+1000)
- Grilled Japanese sirloin steak  
国産牛サーロインステーキ (+2000)

※4名様以上の場合 T ボーンステーキに変更できます (+8000)

Salad

Roasted kale and blue cheese salad with a lemon dressing  
ケールとブルーチーズのローストサラダ レモンドレッシング

Pasta

Tree Onion Chimichurri Sauce and Dried Vegetables / Prosciutto Barley Risotto  
わけぎのチミチュリとドライ野菜 生ハムの大麥リゾット

Dessert

Lime filling and praline semifreddo  
ライムフィリングとブラリネセミフレッド

Pastry

Last baked goods

# APPETIZER & SOUP & SALAD

## Tapas タパス

---

Quattro formaggi pizza クワトロフロマージュ	1,200
Cold American Charcuterie Platter コールドアメリカン シャリュキュトリ盛り合せ	harf 900 / full 1,800

## Appetizer 前菜

---

New Orleans BBQ Shrimp with Garlic Toast ニューオリンズBBQシュリンプ ガーリックトースト添え	1,500
"Classic Crab Cake" Triple Slider 『クラシッククラブケーキ』トリプルスライダー ※3種類のソースからおひとつお選び下さい タルタルソース、カクテルソース、サルサヴェルデ	1po 900 / 2po 1,800 / full 2,700
Chopped poke: Tuna and avocado with Gochujang sauce 『チョップドポキ』マグロとアボガド コチュジャンソース	1,600

## Soup スープ ~クラムチャウダー論争~ Which one do you choose?

---

New England cream chowder 『ニューイングランドクリームチャウダー』	harf 980 / full 1,600
Manhattan tomato chowder 『マンハッタントマトチャウダー』	harf 980 / full 1,600
Load Island aqua chowder 『ロードアイランドアクアチャウダー』	harf 980 / full 1,600

## Salad サラダ

---

Classic Caesar salad 『クラシックシーザーサラダ』	harf 1,260 / full 1,800
Chopped Cobb salad: Chicken, avocado, tomato, broccoli, and chickpeas 『チョップドコブサラダ』チキン アボガド トマト ブロッコリー ひよこ豆	harf 1,320 / full 1,880
Kale salad: With walnuts, apples, blue cheese, and balsamic vinegar 『ケールサラダ』クルミ リンゴ ブルーチーズ バルサミコ	harf 1,080 / full 1,480

# FISH & MEAT

## Fish 魚料理

---

Boston Style Grilled Lobster with Garlic Butter & Bisque Sauce グリルロブスター ガーリックバター&ビスクソース ポストンスタイル	5,200
Grilled swordfish: With Cherrystone clams and Miura vegetables in a gumbo broth 『メカジキグリル』チェリーストーンと三浦野菜のガンボスープ仕立て	2,800
Seafood Clambake, Scallops, Clams, Sea Bream Seasonal Vegetable Meli-Melo シーフードクラムベイク 帆立 ハマグリ 真鯛 旬野菜のメリメロ	6,800

## Meat 肉料理

---

Chopped pork: Smoked Ibaraki Bimei roast pork 『チョップドポーク』茨城県産美明豚のスマークロースト	3,000
Herb-Grilled Tottori Daisen Chicken Thigh 鳥取県産大山鶏もも肉のハーブグリル	2,900
Veal Cutlet with Anchovy and Lime Sauce 仔牛のカットレット アンチョビとライムのソース	3,600
680g Porterhouse T-bone Steak ポーターステーキ Tボーンステーキ 680g	8,900
900g Beef Tomahawk Ribeye Steak 牛リブローズ トマホークステーキ 900g	9,500
Blackened steak: Angus beef sirloin with original Cajun spices 『ブラックエンドステーキ』オリジナルケイジャンスパイス 葡萄牛サーロイン	200g 3,400
Blackened steak: Japanese beef sirloin with original Cajun spices 『ブラックエンドステーキ』オリジナルケイジャンスパイス 国産牛サーロイン	200g 5,200
150g Japanese Beef Blackened Picanha Steak ブラックエンドステーキ 国産牛イチボ 150g	150g 3,500/300g 5,800
Roasted top sirloin cap: Japanese beef with roasted garlic sauce 『ローストイチボ』国産牛 ローストガーリックソース	150g 3,200 / 300g 5,500

※メインディッシュの付け合わせはすべてマッシュポテトのみとなっております。  
お好みで別途サイドメニューをご注文下さい。

# SIDE DISH & PIZZA & HAMBURGER PASTA & RISOTTO

## Side Dish サイドメニュー

---

Shoestring fries with sour onion dip シューストリングポテト サワーオニオンディップ	700
Garlic rice ガーリックライス	600
Butter-sautéed spinach スピナッチバターソテー	700
Grilled Seasonal Vegetables with Bagna Cauda Sauce 旬野菜のグリル 盛り合わせ バーニャカウダソース	1,200
homemade cornbread 自家製コーンブレッド	650
Mac'n Cheese ベイクドマッケンチーズ	750

## Pasta & Risotto パスタ&リゾット

---

Meat lasagna: With three types of cheese and chili con carne 『ミートラザニア』3種チーズとチリコンカルネ	2,200
Parmigiano barley: Truffle-infused barley risotto 『パルミジャーノ・バーリー』トリュフ香る大麦のリゾット	2,800
BBQ Pulled Pork Penne BBQ プルドポークペンネ	2,000

## Pizza & Hamburger ピザ & ハンバーガー

---

Chicago Deep Dish Pizza & Cheese On Top シカゴディープディッシュピザ&Cheese on top	2,500
Connecticut Style Classic Hamburger クラシックハンバーガー コネチカット style	2,000

# DESSERT

## DESSERT

デザート

---

Key lime pie: Classic Florida Keys style 『キーライムパイ』 フロリダキーズ クラシックススタイル	1,200
Assorted ice cream: Ice cream specially made by our pastry chef 『アイス3種盛り合わせ』 当店パティシエ特製アイス	980
Apple tart: Classic apple pie, served with yogurt ice cream 『アップルタルト』 定番アップルパイとヨーグルトアイス	1,100
Molten Chocolate Cake 『チョコレートラバケーキ』	1,050