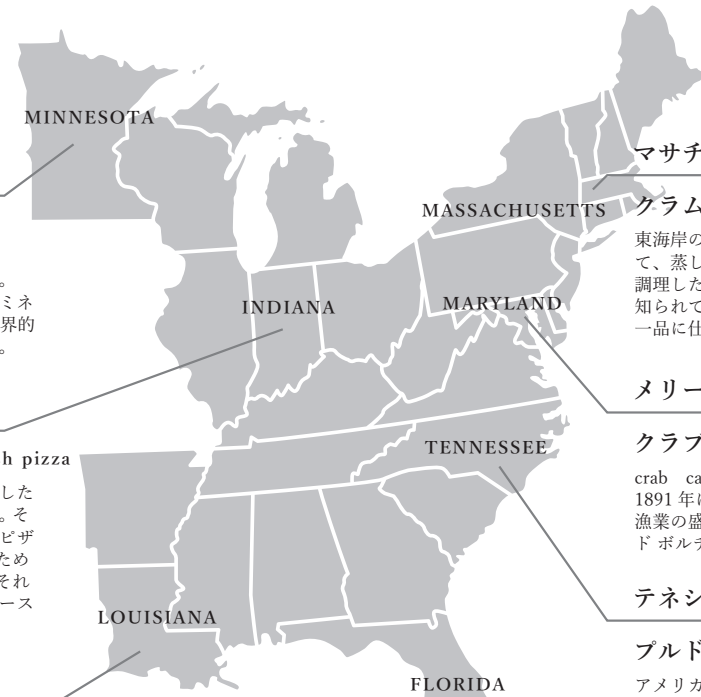


East American

CEDAR

THE CHOP HOUSE & BAR

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。



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

Cheese tart and prosciutto cocotte
チーズタルトとプロシュート ココット

Chef's specialty

Ocean Trout Crab Lux Grapefruit and Turnip Salad
オーシャントラウトクラブラックス グレープフルーツとカブのサラダ

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

Fish

Genkainada Sea Bream Grilled Herb with Cedar Plank
玄界灘真鯛の香草焼 セダープランク

Meat

Meat combo plate:
Alabama chicken, pulled pork, Japanese beef brisket BBQ
ミートコンボプレート：
アラバマチキン プルドポーク 国産牛ブリスケット BBQ

Dessert

Lime filling and praline semifreddo
ライムフィリングとプ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	half 900 / full 1,800

Appetizer 前菜

New Orleans BBQ Shrimp with Garlic Toast ニューオーリンズ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』	half 980 / full 1,600
Manhattan tomato chowder 『マンハッタントマトチャウダー』	half 980 / full 1,600
Load Island aqua chowder 『ロードアイランドアクアチャウダー』	half 980 / full 1,600

Salad サラダ

Classic Caesar salad 『クラシックシーザーサラダ』	half 1,260 / full 1,800
Chopped Cobb salad: Chicken, avocado, tomato, broccoli, and chickpeas 『チョップ ド コブサダラ』チキン アボガド トマト ブロッコリー ひよこ豆	half 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	half 1,080 / full 1,480

FISH & MEAT

Wood Plank Grill ウッドプランクグリル

"Wood Plank Grilled Salmon" Oven roasted salmon, cooked on a cedar plank with herbs 3,200
『ウッドプランクグリル サーモン』 杉板ごと焼き上げたサーモンの香草オープン焼

"Wood Plank Grilled Miura vegetables" Oven roasted Miura vegetables, cooked on a cedar plank 1,700
『ウッドプランクグリル 三浦野菜』 杉板ごと焼き上げた三浦野菜のオープン焼き

Fish 魚料理

Boston Style Grilled Lobster with Garlic Butter & Bisque Sauce 5,200
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

Grilled swordfish: With Cherrystone clams and Miura vegetables in a gumbo broth 2,800
『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

Cedar Plank Salmon, Seasoned Salmon Grilled on a Cedar Plank 3,200
『サーモン セダープランク』 杉板ごと焼き上げたサーモンの香草焼

Seafood Clambake, Scallops, Clams, Sea Bream Seasonal Vegetable Meli-Melo 6,800
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

Meat 肉料理

Chopped pork: Smoked Ibaraki Bimei roast pork 3,000
『チョップ ド ポーク』 茨城県産美明豚のスマークロースト

Herb-Grilled Tottori Daisen Chicken Thigh 2,900
鳥取県産大山鶏もも肉のハーブグリル

Veal Cutlet with Anchovy and Lime Sauce 3,600
仔牛のカットレット アンチョビとライムのソース

Meat Combo Plate : Alabama Chicken 150g, Pulled Pork 100g, Brisket BBQ 200g 4,800
ミートコンボプレート : アラバマチキン 150g / プルドポーク 100g / ブリスケット BBQ200g

680g Porterhouse T-bone Steak 8,900
ポーターステーキ T ボーンステーキ 680g

900g Beef Tomahawk Ribeye Steak 9,500
牛リブローズ トマホークステーキ 900g

Blackened steak: Angus beef sirloin with original Cajun spices 200g 3,400
『ブラッケンドステーキ』 オリジナルケイジャンスパイス 葡萄牛サーロイン

Blackened steak: New zealand beef sirloin with original Cajun spices 200g 2,980
『ブラッケンドステーキ』 オリジナルケイジャンスパイス ニューージーランド牛サーロイン

150g Japanese Beef Blackened Picanha Steak 150g 3,500/300g 5,800
ブラッケンステーキ国産牛イチボ 150g

Roasted top sirloin cap: Japanese beef with roasted garlic sauce 150g 3,200 / 300g 5,500
『ロースト イチボ』 国産牛 ローストガーリックソース

※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。

※表示価格はサービス料別の金額です

SIDE DISH & PIZZA HAMBURGER & PASTA

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

Pasta パスタ

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	2,000
Cherrystone Clams and Mussels Vongole Bianco チェリーストーンとムール貝 ボンゴレビアンコ	1,800
BBQ Pulled Pork Fettuccine BBQ ブルドポークフェットチーネ	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
Tarte Tatin, Paired with Frozen Yogurt タルトタタン ヨーグルトアイス添え	980
Molten Chocolate Cake 『チョコレートラバケーキ』	950

@cedarthechophousebar



※表示価格はサービス料別の金額です