

We provide classic regional cuisine from the South&eastern United States.
Please enjoy our classic dishes that inherit the history
and traditions of our nation's founding.

CEDAR THE CHOP HOUSE&BARでは
アメリカ東南部のクラシックな郷土料理をご提供しております。
建国の歴史と伝統を受け継ぐ定番料理をお楽しみください。



DESSER

Key lime pie: Classic Florida Keys style キーライムパイ	¥950
Chocolate brownie × store skillet style チョコブラウニー × スモアスキレット仕立て	¥1,000
Ice cream sandwich with American waffle chips アメリカンアイスサンド オレオアイス&季節のアイス	¥900
Twokinds of grilled cheese cake with lemon sauce 2種の炙りチーズケーキ レモンソース添え	¥1,000
Rich milk custard caramel & liqueur cake リッチミルクのカスタードキャラメル&リキュールケーキ	¥1,000
"Wood Plank Grilled Pineapple" ウッドプランクグリル パイナップル	¥1,800

CAFÉ / TEA

Coffee HOT/ICE コーヒー	¥600
Tea HOT/ICE 紅茶	¥650
Harney & Sons Black Currant ハーニーアンドサンズ ブラック・カラント	¥650
Harney & Sons Yellow & Blue ハーニーアンドサンズ イエロー&ブルー	¥650
Harney & Sons Peppermint Herbal ハーニーアンドサンズ ペパーミントハーバル	¥650

APPETIZER PLATES

Pork pate, salami, prosciutto, duck pastrami harf ¥900
 ポークパテ サラミ 生ハム 鴨パストラミ full ¥1,800

Smoked cheese & crackers ¥1,200
 スモークチーズ&クラッカー

New Orleans BBQ Shrimp with Garlic Toast ¥1,500
 ニューオリンズBBQシュリンプ ガーリックトースト添え

"Classic Crab Cake" Triple Slider 1P ¥900
 クラシッククラブケーキ トリプルスライダー 2P ¥1,800
 3P ¥2,700

Chopped poke: Tuna and avocado with Gochujang sauce ¥1,600
 チョップド ポキ マグロとアボガド コチュジャンソース

Brisket mac and cheese ¥1,800
 ブリスケット マッケンチーズ

SOUP

New England clam chowder harf ¥980
 ニューイングランドクリームチャウダー full ¥1,600

Manhattan tomato chowder harf ¥980
 マンハッタントマトチャウダー full ¥1,600

SARAD

Smoked chicken, boiled egg, tomato, avocado mix salad harf ¥1,320
 チキンスモーク ゆで卵 トマト アボカドのミックスサラダ full ¥1,880

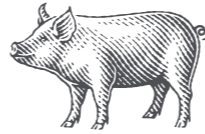
Grilled romaine with brisket and Caesar salad harf ¥1,450
 グリルロメインとブリスケットシーザーサラダ full ¥1,980

Kale salad: With walnuts, apples, blue cheese,
 and balsamic vinegar harf ¥1,180
 ケール クルミ リンゴ ブルーチーズ パルサミコのサラダ full ¥1,450

Recommended Memphis BBQ MENU

Memphis, Tennessee, is famous for its barbecue pork ribs. Whether it's the dry style, with spices rubbed into the meat before cooking, or the wet style, finished with sauce, the people of Memphis have an unending love for their ribs, which are slow-cooked for more than half a day at low temperatures.

テネシー州メンフィスではポークリブを使ったバーベキューが有名です。スパイスを擦り込んだドライスタイル、ソースを掛けて仕上げるウェットスタイルなど、メンフィスの人々が愛してやまないリブをセダーでは低温で半日以上、時間をかけて焼き上げております。



※ Choose between dry style or wet style ribs
 リブはドライスタイルかウェットスタイルをお選びいただけます。

※ Served with coleslaw
 コールスロー付き

RIBS Ribs regular size ¥2,000
 リブ レギュラーサイズ 1/3ラック

Ribs large size ¥3,400
 リブ ラージサイズ 2/3ラック

COMBOS Ribs regular size & smoked chicken 200g ¥3,180
 リブ レギュラーサイズ & チキンスモーク 200g

Ribs regular size & beef brisket 150g ¥3,180
 リブ レギュラーサイズ & ビーフブリスケット150g

Ribs regular size & grilled sausage 150g ¥3,180
 リブ レギュラーサイズ & グリルソーセージ 150g

SIDE DISH

Shoestring fries ¥450
 シューestringポテト

Butter-sautéed spinach ¥450
 スピナッチバターソテー

Garlic mashed potatoes ¥450
 ガーリックマッシュポテト

Rice ¥450
 ライス

Cornbread ¥450
 コーンブレッド 2個

Wheat bread ¥450
 小麦パン 2個

GRILL

Bracken sirloin steak 200g ¥3,200
 ブラッケンサーロインステーキ200g

Domestic beef Ichibo steak 300g with roast garlic sauce ¥5,500
 国産牛イチボ ステーキ 300g ローストガーリックソース

Porterhouse T-born Steak 680g ¥10,800
 ポーターハウス Tボーンステーキ 680g

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

Boston Style Grilled Lobster with Garlic Butter & Bisque Sauce ¥6,200
 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

"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
 杉板ごと焼き上げた三浦野菜のオープン焼き

"Wood Plank Grilled Salmon"
 Oven roasted salmon, cooked on a cedar plank with herbs ¥3,500
 ウッドプランク 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

SANDWICHES & LASAGNA

Philadelphia cheese steak ¥1,800
 フィラデルフィアチーズステーキ

Pulled Pork Sandwich ¥1,800
 ブルドポークサンドイッチ

Connecticut Style Classic Hamburger ¥2,000
 クラシックハンバーガー コネチカットスタイル

Meat lasagna: With three types of cheese and chili con carne ¥2,000
 3種チーズとチリコンカルネのミートラザニア