

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。

テネシー州 Tennessee

ポークリブ Pork rib

メンフィスズバーベキューと言えば豚肉。
数時間かけてゆっくりと薫製したものが好まれます。

ペンシルベニア州 Pennsylvania

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

チーズステーキと呼ばれる炒めた肉と溶けた
チーズを長いロールパンに詰めたサンド
イッチです。

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。

ルイジアナ州 Louisiana

ブラックエンドステーキ Blackened staak

ケイジャン地方の名物料理。ブラックンフィッシュ、
ブラック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。

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。

DESSER

Key lime pie: Classic Florida Keys style ¥950
キーライムパイ

Chocolate brownie × store skillet style ¥1,000
チョコブラウニー × スモアスキレット仕立て

Ice cream sandwich with American waffle chips ¥900
アメリカンアイスサンド オレオアイス&季節のアイス

Twokinds of grilled cheese cake with lemon sauce ¥1,000
2種の炙りチーズケーキ レモンソース添え

Rich and Thick Custard Caramel Cake ¥1,000
濃厚カスタードのキャラメルケーキ

"Wood Plank Grilled Pineapple" ¥1,800
ウッドプランクグリル パイナップル

CAFÉ / TEA

Coffee HOT/ICE ¥600
コーヒー

Tea HOT/ICE ¥650
紅茶

Harney & Sons Black Currant ¥650
ハーニーアンドサンズ ブラック・カラント

Harney & Sons Yellow & Blue ¥650
ハーニーアンドサンズ イエロー&ブルー

Harney & Sons Peppermint Herbal ¥650
ハーニーアンドサンズ ペパーミントハーバル

CEDAR
THE CHOP HOUSE & BAR

CEDAR
THE CHOP HOUSE & BAR

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

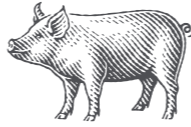
Grilled romaine with brisket and Caesar salad harf ¥1,450
グリルロメインとブリスケットシーザーサラダ full ¥1,980

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 バルサミコのサラダ 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

Ribs regular size &
Japanese Beef Ichibo (rump) Steak 150g ¥4,500
リブ レギュラーサイズ&国産牛イチボステーキ 150g

※ Rib Combination Platter can be upgraded to a large serving for an additional ¥1,400
コンボのリブは+1400円でラージサイズへ変更できます。

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