

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

#### ブラックンドステーキ Blackened steak

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。

## DESSERT

Key lime pie: Classic Florida Keys style ..... ¥1,000  
キーライムパイ

Rich Milk Custard Caramel & Liqueur Cake ..... ¥1,000  
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

Twokinds of grilled cheese cake with Honey ..... ¥1,000  
2種の炙りチーズケーキ ハチミツ添え

Tiramisu ..... ¥1,200  
ティラミス

CEDAR special todays parfait ..... ¥1,200  
本日のパフェ

## 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

## APPETIZER PLATES

Pork pate, salami, prosciutto, duck pastrami ..... half ¥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 マグロとアボカド 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 cream chowder ..... half ¥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 ..... half ¥980  
マンハッタントマトチャウダー ..... full ¥1,600

## SALAD

Smoked chicken, boiled egg, tomato, avocado mix salad ..... half ¥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

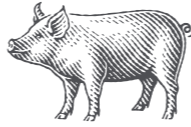
Brisket caesar salad ..... half ¥1,450  
ブリスケット ロメインレタス クルトン ..... full ¥1,980  
バルメザンチーズのシーザーサラダ

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

# 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 ..... ¥2,200  
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 ..... ¥3,080  
リブ レギュラーサイズ & チキンスモーク 200g

Ribs regular size & beef brisket 150g ..... ¥3,080  
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 ..... ¥3,080  
リブ レギュラーサイズ & グリルソーセージ 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 with Sour oniondip ..... ¥450  
シュースtringポテト サワーオニオンディップ

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

Garlic Rice ..... ¥450  
ガーリックライス

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

American pork Bracken roast honey mustard sauce ..... ¥2,200  
アメリカンポーク ブラッケンロースト ハニーマスタード

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 ..... ¥3,850  
ウッドブランクグリル  
杉板ごと焼き上げた三浦野菜のオープン焼き

"Wood Plank Clam bake"  
Oven roasted seafood and vegetables, cooked on a cedar plank ..... ¥3,500  
ウッドブランク クラムベイク  
魚介と野菜の 杉板オープン焼き

"Wood Plank Grilled Salmon"  
Oven roasted salmon, cooked on a cedar plank with herbs ..... ¥1,700  
ウッドブランク 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 Brisket Philly ..... ¥1,800  
フィラデルフィア ブリスケットドック

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