

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 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の味をお
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

American Ice Sand Oreo Ice & Seasonal Ice ¥900
アメリカンアイスサンド オレオアイス&季節のアイス

Baked banana chocolate skillet s'mores ¥1,000
焼きバナナチョコレートスキレットスマア

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

Tahitian vanilla and salted caramel ice cream ¥1,100
タヒチバニラと塩キャラメル

Basque cheesecake ¥1,100
バスクチーズケーキ

Espresso Tiramisu ¥1,200
エスプレッソ ティラミス

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

Charcuterie Cheese Platter (Mortadella, Duck Pastrami, Prosciutto, Smoked Cheese)	half	¥900
シャリキュトリ チーズ盛り合わせ (モルタデッラ・鴨のパストラミ・生ハム・スモークチーズ)	full	¥1,800

Crispy frozen tomato caprese		¥1,280
シャリシャリ凍りトマトのカプレーゼ		

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		

Mac and cheese		¥1,800
マッケンチーズ		

Fresh fish carpaccio from Toyosu		¥1,800
with herb puree and Setouchi lemon vinaigrette		
豊洲より 鮮魚のカルパッチョ ハーブのビュレと瀬戸内レモンのヴィネグレット		

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

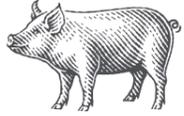
SALAD

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

Grilled bacon caesar salad	half	¥1,450
グリルベーコンのシーザーサラダ	full	¥1,980

Fresh Curly Kale Saladwith		¥1,800
24-Month Aged Parmigiano and Treviso Dressing		
フレッシュ カーリーケールサラダ		
24ヶ月熟成パルミジャーノ トレビスドレッシング		

Recommended Memphis BBQ MENU

<p>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.</p> <p>テネシー州メンフィスではボ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。</p>	
---	---

※ 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	¥2,400
	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	¥4,500
	& Japanes beef Ichibo(rump) Steak 150g	
	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
シューストリングポテト	

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	

Cutlets of chapflap	¥3,400
with chekka sauce and sauerkraut	
チャップフラップのカットレット ケッカソース ザワークラウト	

Cutlet made from domestic beef fillet, gravy sauce	¥4,500
国産牛フィレ肉のカットレット グレイビーソース	

New York Swordfish Grill	¥2,800
with Creole Style Salsa Fresca	
ニューヨーク産メカジギのグリル クレオールスタイル サルサフレスカ	

Panko-Crusted Norwegian Salmon	¥2,800
with Avocado and Garlic Butter Sauce, with Lime	
ノルウエーサーモンのパン粉焼き	
アヴォカドとガーリックバターソース ライム添え	

"Wood Plank Grilled Miura vegetables"	¥1,700
Oven roasted Miura vegetables, cooked on a cedar plank	
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"	¥3,500
Oven roasted salmon, cooked on a cedar plank with herbs	
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

Chilled Capellini with Avocado and Prosciutto	¥1,800
アボカドと生ハムの冷たいカッペリーニ	

Grilled Summer Vegetables	¥1,800
and Ripe Tomato Peperoncino with Salted Lemon	
夏のグリル野菜と完熟トマト 塩レモンのペペロンチーノ	

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	