

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愉しみください。

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。

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。

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、香ばしさとスパイシーさをお
楽しみいただけます。

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 アメリカンアイスサンド オレオアイス&季節のアイス	¥900
Baked banana chocolate skillet s'mores 焼きバナナチョコレートスキレットスマア	¥1,000
Key lime pie: Classic Florida Keys style キーライムパイ	¥1,000
Tahitian vanilla and salted caramel ice cream タヒチバニラと塩キャラメル	¥1,100
Basque cheesecake バスクチーズケーキ	¥1,100
Espresso Tiramisu エスプレッソ ティラミス	¥1,200

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・カレント	¥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

CEDAR
THE CHOP HOUSE & BAR

CEDAR
THE CHOP HOUSE & BAR

APPETIZER PLATES

Charcuterie Cheese Platter (Mortadella, Duck Pastrami, Prosciutto, Smoked Cheese)	half	¥900
シャリュキュトリ 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

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	

Salmon Carpaccio with Roasted Bell Pepper and Homemade 5-Spice Harissa, Served with Basil and Greek Yogurt Sauce	¥2,000
サーモンのカルパッチョ ローストパプリカと5種スパイスの自家製ハリッサ バジルとグreekヨーグルトのソース	

Sea Bream and Hokkaido Mozzarella Carpaccio	¥2,200
with Golden Kiwi Salsa	
真鯛と北海道モッツアレラのカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ	

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

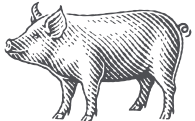
Caesar salad	half	¥1,450
ロメインレタス クルトン パルメザンチーズのシーザーサラダ	full	¥1,980

Fresh Curly Kale Saladwith 24-Month Aged Parmigiano and Treviso Dressing	¥1,800
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

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。スパイスをす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	¥2,400
	リブ レギュラーサイズ	
	Ribs large size	¥4,200
	リブ ラージサイズ	

COMBOS	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 & 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	¥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	¥500
シュースtringポテト	

Butter-sautéed spinach	¥500
スピナッチバターソテー	

Garlic mashed potatoes	¥500
ガーリックマッシュポテト	

Rice	¥500
ライス	

Cornbread	¥500
コーンブレッド	2個

Wheat bread	¥500
小麦パン	2個

Mac and cheese	¥500
マッケンチーズ	

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	

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	

Domestic Chicken with Honey Ginger Glaze	¥2,400
国産チキンのハニージンジャークレイズ	

New York Swordfish Grill with Creole Style Salsa Fresca	¥2,800
ニューヨーク産メカジキのグリル 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 seasonal 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季節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	

PASTA & SANDWICHES

Rich Carbonara with Homemade Bacon and Smoked Cheese	¥1,800
自家製ベーコンとスモークチーズの濃厚カルボナーラ	

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	