

# East American

移民が多く「人種のるつぼ」と言われるアメリカ 1900 年代、東海岸を中心に様々な食文化が混ざり合い広がりを見せています。アメリカ東海岸及び東部のクラシックな郷土料理を忠実に再現した一品を楽しめます。

# CEDAR

THE CHOP HOUSE & BAR

**ミネソタ州 Minnesota**  
チョップドポーク Chopped Pork  
元は肉を肋骨ごとカットしたもの。今では単に厚切りの肉を指すこともあります。現地米国の豚肉生産では他州を圧倒しているミネソタ州で、「World Pork Expo」と呼ばれる世界的にも有名な豚の祭典が毎年開催されています。

**インディアナ州 Indiana**  
ディープディッシュピザ Deep dish pizza  
一説によるとシカゴ風ピザとはシカゴで発展した方式のピザで、数種のバリエーションがある。そのうちもっとも有名なディープディッシュ・ピザと言われています。深さのある焼き皿で焼くためクラストの縁が高くなっているのが特徴で、それを容器として大量のチーズと塊状のトマトソースをかけて焼いて食べるのが人気です。

**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。

**マサチューセッツ州 Massachusetts**  
クラムベイク Clam bake  
東海岸の伝統的な料理で地元の新鮮な食材を用いて、蒸し焼きにするのが基本と言われています。調理した食材を手づかみで食べる豪快な料理とも知られており、現地のそのままの良さを表現した一品に仕上げしております。

**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。

**テネシー州 Tennessee**  
ブルドポーク Pulled pork  
アメリカ南部の BBQ スタイルでもあるブルドポーク。ブルドポークとは豚の肩肉に低温でじっくり火を通し、細かくほぐしてソースで和えた料理。テネシー州メンフィスやノースカロライナ州の代表的なバーベキュー料理です。

**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。

# New York Wine Selection

アメリカ東部のワインはアメリカワイン発祥の地と言われおり、西海岸の産地と比べて冷涼なニューヨーク州のワインは希少性が高く、粋で香り豊かな一本に出会える期待が高まります。

## フィンガー・レイクス Finger Lakes Region

NY 州最大のワイン生産地であり、118 のワイナリーがあります。文字通り、指のような細長い形をした大小 11 個の湖からなる土壌は石灰岩やミネラルを多く含んでおり、酸の高い品種に適しています。近年ではリースリングの産地として注目を浴びています。

生産者：キューカ・レイク・ヴィンヤーズ  
2017 Vignoles ヴィニョール

生産者：アンソニー・ロード  
2019 Dry Riesling ドライ・リースリング



## ハドソン川流域 Hudson River Region

ハドソン川流域は、アメリカ国内で最も歴史の古いワイン生産地域であるとされます。シャワンガング山麓を西に、美しいウェストチェスター郡などを東に抱いて南北に流れるハドソン川流域は、独特の気候と土壌によって、ネイティブ・アメリカン品種のみならずフランス品種やヨーロッパ品種のすばらしいワインも生産しています。

生産者：ブラザーフッドワイナリー  
ブラザーフッド カベルネ・ソーヴィニヨン

## ロングアイランド Long Island Region

NY 州産りんごのみを使用したサイダー（シードル）サウス・フォークはハンプトンズと呼ばれ、超高級避暑地として知られています。この地域は大西洋とベイに囲まれた海洋性気候であり、その他の条件も似ていることから「ニューヨークのボルドー」とも呼ばれている地域でも様々な品種のワインが造られています。このが、白はシャルドネ、赤はメルローが代表的である。

生産者：ウォルファール・エステート  
No.139 ドライ・ロゼ・サイダー

# COURSE

8,500

Appetizer	Beet salad ビーツのサラダ
Chef's specialty	Broiled burger, orig. 1895 New Haven style ブロイルバーガー orig. 1895 ニューヘブンススタイル
Soup	Which one do you choose? 「クラムチャウダー論争」 <ul style="list-style-type: none"><li>• New England cream chowder ニューイングランドクリームチャウダー</li><li>• Manhattan tomato chowder マンハッタントマトチャウダー</li><li>• Load Island aqua chowder ロードアイランドアクアチャウダー</li></ul>
Fish	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grilled swordfish served with Cherrystone clams in a seafood gumbo メカジキのグリル チェリーストーンとシーフードガンボ仕立て</li><li>• Classic crab cakes from Maryland (+1000) クラシッククラブケーキ from Maryland (+1000)</li><li>• Clambake: Baked seafood and Miura vegetables クラムベイク 魚介と三浦野菜の蒸し焼き (+2000)</li></ul>
Meat	<ul style="list-style-type: none"><li>• Japanese top sirloin cap blackened steak CEDAR STYLE 国産イチボ ブラックエンドステーキ CEDAR STYLE</li><li>• Australian free-range sirloin steak with gravy sauce and garlic mustard 豪州産自然放牧牛サーロインステーキ グレイビーソースとガーリックマスタード (+1000)</li><li>• Grilled Japanese sirloin steak with grilled Miura vegetables and smoked garlic sauce 国産牛サーロイングリルと三浦野菜のグリル スモークガーリックソース (+2000)</li></ul>
Salad	Roasted kale and blue cheese salad with a lemon dressing ケールとブルーチーズのローストサラダ レモンドレッシング
Pasta	Pulled pork and barley risotto ブルドポークとバーリーのリゾット
Dessert	Lime meringue with hazelnuts ライムメレンゲとヘーゼルナッツ
Pastry	Last baked goods

# APPETIZER & SOUP & SALAD

## Appetizer 前菜

---

Baked mac and cheese: Elbow macaroni with cheddar cheese 『ベイクドマッケンチーズ』エルボマカロニとチェダーチーズ	980
Classic crab cakes: Snow crab, leafy herbs, and herb-infused bread crumbs 『クラシッククラブケーキ』ズワイガニと香味野菜、ハーブパン粉	1,800
Chopped poke: Tuna and avocado with Gochujang sauce 『チョップドポキ』マグロとアボガド コチュジャンソース	1,400

## Soup スープ ~クラムチャウダー論争~ Which one do you choose?

---

New England cream chowder 『ニューイングランドクリームチャウダー』	half 950 / full 1,450
Manhattan tomato chowder 『マンハッタントマトチャウダー』	half 950 / full 1,450
Load Island aqua chowder 『ロードアイランドアクアチャウダー』	half 950 / full 1,450

## Salad サラダ

---

Classic Caesar salad: Romaine lettuce, homemade bacon, and salted eggs 『クラシックシーザーサラダ』ロメインレタスと自家製ベーコン ソルトエッグ	1,780
Chopped Cobb salad: Chicken, avocado, tomato, broccoli, and chickpeas 『チョップドコブサラダ』チキン アボガド トマト ブロッコリー ひよこ豆	1,880
Kale salad: With walnuts, apples, blue cheese, and balsamic vinegar 『ケールサラダ』クルミ リンゴ ブルーチーズ バルサミコ	1,480

# FISH & MEAT & SIDE DISH

## Fish 魚料理

---

Roast lobster: With garlic butter and grilled lemon 『ローストロブスター』 ガーリックバターとグリルレモン	4,800
Grilled swordfish: With Cherrystone clams and Miura vegetables in a gumbo broth 『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	2,000
"Clam Bake" Lobster Clam Steamed Seafood and Miura Vegetables 『クラムベイク』 ロブスター ハマグリ 魚介と三浦野菜の蒸し焼き	5,800

## Meat 肉料理

---

Chopped pork: Smoked Ibaraki Bimei roast pork 『チョップドポーク』 茨城県産美明豚のスマークロースト	2,650
Porterhouse steak: T-bone steak (1.5 lbs.) 『ポーターステーキ』 T ボーンステーキ (1.5 ポンド)	7,980
Tomahawk rib steak (2 lbs.) 『牛リブロース トマホークステーキ』 (2 ポンド)	7,480
Blackened steak: Angus beef sirloin with original Cajun spices 『ブラッケンドステーキ』 オリジナルケイジャンスパイス 葡萄牛サーロイン	200g 2,980
Blackened steak: Japanese beef sirloin with original Cajun spices 『ブラッケンドステーキ』 オリジナルケイジャンスパイス 国産牛サーロイン	200g 4,980
Roasted top sirloin cap: Japanese beef with roasted garlic sauce 『ローストイチボ』 国産牛 ローストガーリックソース	150g 2,980 / 300g 5,200

## Side Dish サイドメニュー

---

Shoestring fries with sour onion dip シューストリングポテト サワーオニオンディップ	500
Garlic mashed potato ガーリックマッシュポテト	500
Garlic rice ガーリックライス	500
Butter-sautéed spinach スピナッチバターソテー	500
Bread ブレッド	500

# PIZZA & HAMBURGER PASTA & RISOTTO & DESSERT

## Pasta & Risotto パスタ&リゾット

---

Meat lasagna: With three types of cheese and chili con carne 『ミートラザニア』3種チーズとチリコンカルネ	1,800
Parmigiano barley: Truffle-infused barley risotto 『パルミジャーノ・バーリー』トリュフ香る大麦のリゾット	2,500
BBQ pulled pork pasta: Linguettine in BBQ sauce, Staub-style 『BBQ プルドポークパスタ』リングイエットイーネとバーベキューソースの Staub スタイル	1,800

## Pizza & Hamburger ピザ&ハンバーガー

---

Deep-dish pizza: Chicago-style tomato and cheese pizza 『ディープディッシュ・ピザ』トマトとチーズのシカゴ風ピザ	1,680
Classic hamburger: Orig. 1895 New Haven style 『クラシックハンバーガー』orig. 1895 ニューヘブンススタイル	1,480

## DESSERT デザート

---

Key lime pie: Classic Florida Keys style 『キーライムパイ』フロリダキーズ クラシックスタイル	1,200
Assorted ice cream: Ice cream specially made by our pastry chef 『アイス3種盛り合わせ』当店パティシエ特製アイス	980
Apple tart: Classic apple pie, served with yogurt ice cream 『アップルタルト』定番アップルパイとヨーグルトアイス	980
Molten Chocolate Cake 『チョコレートラバケーキ』	950