

LUNCH MENU

選べるメインディッシュ付きランチbuffet (前菜+サラダ+スープ+パン+デザート)

| | | |
|-----------|---|-------|
| Recommend | Lasagna with mozzarella and chili con carne ～モッツアレラとチリコンカルネのラザニア～ レディースランチハーフサイズ 1,980 | 2,500 |
| FISH | Seafood Crab Cake with Bisque Sauce ～シーフードクラブケーキ ビスクソース～ レディースランチ ハーフサイズ 2,180 | 2,700 |
| MEAT : A | Waffle & Chicken with Maple Gravy Sauce ～ワッフル&チキン メープルグレービーソース～ レディースランチ ハーフサイズ 1,980 | 2,500 |
| MEAT : B | Roast Pork Shoulder Stewed in Vinegar Gnocchi Frites with Miura Vegetables ～ブーレ・オ・ヴィネール 芳醇もち豚の肩ロース肉のヴィネガー煮込み ニョッキフリット三浦野菜～ レディースランチ ハーフサイズ 2,180 | 2,700 |
| MEAT : C | Classic meatloaf cedar style ～クラシックミートローフ セダースタイル～ | 2,700 |
| MEAT : D | Grilled Australian Free-Range Beef Sirloin Roast with Shariah Pin Sauce and Garlic Mustard 200g ～豪州自然放牧牛サーロイングリルロースト～ シャリアピンソースとガーリックマスタード 200g | 3,200 |
| MEAT : E | Coarsely ground beef patty special CD burger (Limited to 10 servings) ～粗びきビーフパテ特選CEDARバーガー～(限定10食) | 2,700 |

3,500 Course

Tuna Carpaccio Black Pepper Flavor Served with Salad
マグロのカルパッチョ 黒胡椒風味 サラダ仕立て

new england clam chowder
ニューイングランドクラムチャウダー

homemade cornbread
自家製コーンブレッド

Seafood Crab Cake with Bisque Sauce
シーフードクラブケーキ ビスクソース

Poulet au Vinère Roast Pork Shoulder Stewed in
Vinegar Gnocchi Frites with Miura Vegetables
ブーレ・オ・ヴィネール 芳醇もち豚の肩ロース肉
のヴィネガー煮込み ニョッキフリット三浦野菜

pastry chef characteristic dessert
パティシエ特製デザート

Coffee or tea
コーヒーor紅茶

5,000 Course

A plate from the chef
シェフからの一皿

Chicken Confit Romaine Caesar Salad
鶏肉のコンフィ ロメインシーザーサラダ

New England Clam Chowder
ニューイングランド クラムチャウダー

homemade cornbread
自家製コーンブレッド

Grilled Lobster Tail and Scallops Old Bay Spice
ロブスターテールとホタテ貝のグリル オールドベイスパイス

Roasted Domestic Beef Aitchbone with Garlic Sauce
国産牛イチボ ローストガーリックソース

pastry chef characteristic dessert
パティシエ特製デザート

Coffee or tea
コーヒーor紅茶