

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	2,500
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	
FISH	2,700
Lemon grilled swordfish Gumbo soup made with Miura vegetables and cherry stones カジキマグロのレモングリル 三浦野菜とチェリーストーンのガンボスープ仕立て	
MEAT : A	2,500
Domestic chicken breast sautéed corn grits with grilled eggplant and salsa verde 国産鶏胸肉のコーングリッツソテー 茄子のグリルとサルサヴェルデ	
MEAT : B	2,700
Toyojuku Mochi Pork Shoulder Loin Pulled Pork Balsamic Cranberry Sauce 豊熟もち豚肩ロースのブルドポーク バルサミコ克蘭ベリーソース	
MEAT : C	2,700
Cedar special meatloaf cheddar cheese and domiglace セダー特製ミートローフ チェダーチーズとドミグラス	
MEAT : D	3,200
Australian Natural Grazing Beef Sirloin Grill Roast Garlic Mustard 200g 豪州自然放牧牛 サーロイングリルロースト ガーリックマスタード200g	
400g-4,600	

3,500 Course

Seafood ceviche
シーフードセビーチェ

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

Homemade Staub bread
自家製Staubパン

Lemon grilled swordfish Miho vegetables and cherry sauce
カジキマグロのレモングリル 美浦野菜とチェリーソース

Pulled pork with rich mochi pork shoulder loin
balsamic cranberry sauce
豊熟もち豚肩ロースのブルドポーク
バルサミコ克蘭ベリーソース

Pecan nut tart with caramel vanilla
ペカンナッツのタルト キャラメルバニラ添え

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

Walnut apple gorgonzola kale salad
胡桃 リンゴ ゴルゴンゾーラ ケールサラダ

New England Clam Chowder Pearl Mozzarella
ニューイングランド クラムチャウダー
パールモッツアレラ

Homemade Staub bread
自家製Staubパン

Lobster tail roast grilled lemon and charred butter
ロブスターテールロースト グリルレモンと焦がしバター

Domestic beef Ichibo roasted garlic sauce
国産牛イチボ ローストガーリックソース

Pecan nut tart with caramel vanilla
ペカンナッツのタルト キャラメルバニラ添え

Coffee or tea
コーヒーor紅茶