

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)

◆レディースセット-Recommend,FISH,MEAT:A,MEAT:B ハーフポーション 2,000~

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

~Seafood Cake・Manhattan Chowder Style~
Crab and white fish roasted flavored vegetable cake served with tomato chowder
~シーフードケーキ・マンハッタンチャウダースタイル~
蟹と白身魚 香味野菜のローストケーキ トマトチャウダー仕立て

MEAT : A _____ 2,500

~ Rollatini ~ Basil-flavored chicken thigh and eggplant wrapped
in two sauces of herbs and tomatoes
~ ロラティニーニ~バジル香る鶏もも肉と茄子の包み焼 香草とトマトの2種のソース

MEAT : B _____ 2,700

~Pod Roast~Pork Thigh and Seasonal Vegetables Braised in White Wine
~ポッドロースト~豚もも肉と季節野菜の白ワイン煮込み

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

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 marlin tuna
Gumbo 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仕立て

Pork Thigh and Seasonal Vegetables Braised
in White Wine
豚もも肉と季節野菜の白ワイン煮込み

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
ガーリックバター オールドベイスパイス

Domestic Beef Aitchbone Sharia Pin Sauce Special Mustard
国産牛イチボ シャリアピンソース 特製マスタード

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