

LUNCH MENU

10月テーマ:美食の都市 NYのアメリカン・フレンチ

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～ レディースランチハーフサイズ 1,980 チリコンカルネを使用したアメリカンCEDARスタイルのラザニア	
FISH	2,700
Sea bass beignets with vermouth sauce ～スズキのベニエ ヴェルモットソース～ レディースランチハーフサイズ 2,180	
MEAT : A	2,500
Waffle & Chicken with Maple Sauce and Tartar Sauce ～ワッフル&チキン メープルソースとタルタルソース～ レディースランチ ハーフサイズ 1,980	
MEAT : B	2,700
Pork Cassoulet Castelnau Style ～ポークカスレ カステルノダリースタイル～ レディースランチ ハーフサイズ 2,180	
MEAT : C	2,700
New York Meatball Penne Basil Tomato Sauce ～ニューヨークミートボールペネ バジルトマトソース～	
MEAT : D	3,200
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	
MEAT : E	2,700
Coarsely ground beef patty special CEDAR burger (Limited to 10 servings) ～粗びきビーフパテ特選CEDARバーガー～(限定10食)	
Topping ・自家製ビーフパテ¥450 ・アボカド¥350 ・チェダーチーズ¥250	

3,700 Course

5 American finger platters
アメリカン・フィンガーブラッター5種

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

Sea bass beignet with vermouth sauce
スズキのベニエ ヴェルモットソース

Pork Cassoulet Castelnodalie
ポークカスレ カステルノダリー

NY Cheesecake with Raspberry Sauce
NYチーズケーキ ラズベリーソース

Coffee or tea
コーヒーor紅茶

5,500 Course

BiteStyle Pulled Burger
BiteStyle ブルドバーガー

Roast Salad with Balsamic Dressing
Steamed part filo, kale, and seasonal vegetables
ローストサラダ バルサミコドレッシング
パートフィロとケール・季節野菜の蒸し焼き

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 Swordfish Gumbo Soup
Grilled Swordfish with Creole Gumbo Soup
グリルドソードフィッシュ ガンボスープ
メカジキのグリル クレオールガンボスープ仕立て

Australian Sirloin Blackened Steak
Australian Sirloin Cajun Spice Steak
豪州産サーロイン ブラックエンドステーキ
オーストラリア産サーロインのケイジャンスパイスステーキ

NY Cheesecake with Raspberry Sauce
NYチーズケーキ ラズベリーソース

Coffee or tea
コーヒーor紅茶