

# LUNCH MENU

6月テーマ:アメリカディープサウスとモダンフロリビアンのコビネーションStyle  
アメリカ南部とラテンフロリダ料理のコビネーション

## 選べるメインディッシュ付きランチbuffet

(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 2,180 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	2,500
FISH	Grilled Golden Sea Bream with Southern Seafood Gumbo Soup ～金目鯛グリル Southernシーフードガンボスープ仕立て～ レディースランチハーフサイズ 2,380	2,700
MEAT : A	Country captain chicken made from domestic clear stream chicken breast Southern American chicken stew ～国産清流鶏胸肉のカントリーキャプテンチキン アメリカ南部風チキンシチュー～ レディースランチハーフサイズ 2,180	2,500
MEAT : B	Blackened Pork Steak Gravy Sauce Spicy pork loin steak and gravy sauce ～ブラックェンドポークステーキ グレイビーソース 豚ロース肉のスパイスステーキとグレイビーソース～ レディースランチハーフサイズ 2,380	2,700
MEAT : C	Penne bolognese with poached egg ～ペネボロネーゼwithポーチドエッグ～	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 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)～	2,700
Topping ・自家製ビーフパテ¥450 ・アボカド¥350 ・チェダーチーズ¥250		

### 前菜 Appetizer plate

- ・ Vegetable soup stable  
ベジダブルクスクスタブレ
- ・ Falafel & lemon tahini sauce  
ファラフェル&レモンタヒニソース
- ・ spicy tasso ham  
スパイスータツソハム
- ・ classic gazpacho  
クラシックガスパチョ

# LUNCH MENU

## 6月Lunch course

### 3,700 Course

American finger platter 4 types

- Vegetable Coustubble
- Spicy Tasso Ham
- Falafel & Lemon Tahini Sauce
- Classic Gazpacho

アメリカン・フィンガープラッター 4種

- ベジタブルクスクスタブレ
- スパイシータッソハム
- ファラフェル&レモンタヒニソース
- クラシックガスパチョ

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 Golden Sea Bream

with Southern Seafood Gumbo Soup

金目鯛のグリル

Southernシーフードガンボスープ仕立て

Blackened Pork Steak Gravy Sauce

Spicy pork shoulder loin steak and gravy

ブラッケンドポークステーキ

グレイビーソース

豚肩ロースのスパイシーステーキ

とグレイビーソース

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 プルドバーガー

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 ブラッケンドステーキ

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