

LUNCH MENU

12月テーマ:シカゴ NYモダンアメリカーナ

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	2,700
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 2,380 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
Cod and mussel cioppino with melba toast ～鱈とムール貝のチョッピーノ メルバトースト添え～	
MEAT : A	2,500
NY waffle chicken maple gravy sauce ～NYワッフルチキン メープルグレイビーソース～ レディースランチ ハーフサイズ 2,180	
MEAT : B	2,500
Smoked grilled pork belly steak with oufu mayonnaise ～豚バラ肉のスモークグリルステーキ ウフマヨネーズ～	
MEAT : C	3,850
Grilled Australian Free-Range Beef Sirloin Roast with Shariah Pin Sauce and Garlic Mustard 220g ～蒙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 220g	
MEAT : D	2,800
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

前菜 Appetizer plate

- ・ Bacon and onion quiche/cake sale
ベーコンと玉ねぎのキッシュ・ケーキサレ
- ・ Genovese tartare potato
ジェノベーゼタルタルポテト
- ・ Classic reuben sandwich
クラシクルーベンサンド



@CEDARTHECHOPHOUSEBAR

LUNCH MENU

12月Lunch course

5,500 Course

With purple sweet potato galette Raw ham open sandwich
紫芋のガレットと生ハムのひとくちオープンサンド

Miura vegetable and mushroom warm salad balsamic vinegar
三浦野菜と茸のウォームサラダ バルサミコヴィネガー

New england clam chowder Floating mozzarella cheese
ニューイングランドクラムチャウダー モッツアレラチーズを浮かべて

wood plank grill salmon & fennel
ウッドプランクグリル サーモン&フェネル

Memphis RIB wet style smoked chicken leg
メンフィスRIBウエットスタイル スモークチキンレッグ

Spicy Chai Mont Blanc garnished with red berries
スパイス香るチャイモンブラン 赤い果実を添えて

Coffee or tea
コーヒーor紅茶