

# LUNCH MENU

9月テーマ:アメリカ中東部カロライナ・アラバマ・  
ジョージアのBBQトレイル

## 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	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half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	2,700
FISH	Swordfish and Mussels Clam Bake Cocotte Style ～メカジキとムール貝のクラムベイク ココットスタイル～ レディースランチ halfサイズ 2,380	2,900
MEAT : A	Alabama Smoked Chicken with Alabama Vinegar Sauce ～アラバマスモークチキン アラバマビネガーソース～ レディースランチ halfサイズ 2,180	2,700
MEAT : B	Bourbon BBQ Pork Salsa Mexicana ～バーボンBBQポーク サルサ・メヒカーナ～ レディースランチ halfサイズ 2,380	2,900
MEAT : C	Barbecue Pulled Pork with Seasonal Homemade Jam ～バーベキューブルドポーク 季節の自家製ジャム～ 豚肉をほろほろになるまでじっくり火を通し、柔らかく仕上げたバーベキュー料理	2,900
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	3,400
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)	2,900
Topping ・自家製ビーフパテ¥450 ・アボカド¥350 ・チェダーチーズ¥250		

### 3,500 Course

Assortment of 5 Appetizers  
前菜5種盛り合わせ

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

Swordfish and Bivalve Clam Bake Cocotte Style  
メカジキと2枚貝のクラムベイク ココットスタイル

Bourbon BBQ Pork  
バーボンBBQポーク

pastry chef characteristic dessert  
パティシエ特製デザート

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

Assortment of 5 Appetizers  
前菜5種盛り合わせ

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 Lobster Tail and Scallops Old Bay Spice  
ロブスターテールとホタテ貝のグリル オールドベイスパイス

Roasted Domestic Beef Aitchbone with Garlic Sauce  
国産牛イチボ ローストガーリックソース

pastry chef characteristic dessert  
パティシエ特製デザート

Coffee or tea  
コーヒーor紅茶