

# 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  | 2,900 |
| Lasagna with mozzarella and chili con carne<br>～モッツアレラとチリコンカルネのラザニア～<br>レディースランチハーフサイズ 2,580<br>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   | 2,900 |
| Cod and mussel cioppino with melba toast<br>～鱈とムール貝のチョッピーノ メルバトースト添え～  |       |
| MEAT : A   | 2,700 |
| NY waffle chicken maple gravy sauce<br>～NYワッフルチキン メープルグレイビーソース～<br>レディースランチ ハーフサイズ 2,380   |       |
| MEAT : B   | 2,700 |
| Smoked grilled pork belly steak with oufu mayonnaise<br>～豚バラ肉のスマークグリルステーキ ウフマヨネーズ～   |       |
| MEAT : C   | 4,050 |
| Grilled Australian Free-Range Beef Sirloin Roast with<br>Shariah Pin Sauce and Garlic Mustard 220g<br>～蒙州自然放牧牛サーロイングリルロースト～<br>シャリアピンソースとガーリックマスタード 220g |       |
| MEAT : D   | 3,000 |
| Coarsely ground beef patty special CEDAR burger (Limited to 10 servings)<br>～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