

# LUNCH MENU

3月テーマ:アメリカ南部とラテンフロリダのコンビネーション

## 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	2,900
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 2,580 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
Oki sea bass stir-fried with green onion and spinach callaloo soup ～沖スズキのボワレ、分葱とほうれん草のカラースープ仕立て～	
MEAT : A	2,700
Country captain chicken made from domestic clear stream chicken thighs American southern style chicken stew ～国産清流鶏モモ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～	
MEAT : B	2,700
Spicy blackened pork shoulder loin steak with gravy sauce ～豚肩ロースのスパイシーブラックェンドステーキ グレイビーソース～ レディースランチ-halfサイズ 2,380	
MEAT : C	4,050
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	3,000
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

- ・ Homemade roast pork Cuban sandwich  
自家製ローストポークのキューバサンド
- ・ Seafood fritters with cod and white fish cocktail sauce  
鱈と白身魚のシーフードフリッターカクテルソース
- ・ Couscous stabe with colorful vegetables and ground beef  
彩り野菜と牛挽肉のクスクスタブレ



@CEDARTHECHOPHOUSEBAR

# LUNCH MENU

## 3月Lunch course

### 3,700 Course

#### American finger platter 3 types

- Homemade roast pork Cuban sandwich
- Couscous stabe with colorful vegetables and ground beef
- Seafood fritters with cod and white fish

#### アメリカン・フィンガープラッター 3種

- 自家製ローストポークのキューバサンド
- 彩り野菜と牛挽肉のクスクスタブレ
- 鱈と白身魚のシーフードフリッター

カクテルソース

#### 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

#### Oki sea bass stir-fried

Callaloo soup made with onion and spinach

沖スズキのポワレ

分葱とほうれん草のカラルスープ仕立て

#### Spicy blackened pork shoulder loin

Steak gravy sauce

豚肩ロースのスパイシーブラックエンド

ステーキ グレイビーソース

#### White chocolate lemon pie

ホワイトチョコレモンパイ

#### 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

#### White chocolate lemon pie

ホワイトチョコレモンパイ

#### Coffee or tea

コーヒーor紅茶