

LUNCH MENU

9月テーマ:イタロアメリカーナキューイジーヌ

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	2,900
Grilled Golden Sea Bream and Mussels Michigan Aqua Pazza Style ～金目鯛のグリルドムール貝のミシガンアクアパッツァ風～ レディースランチ ハーフサイズ 2,580	
MEAT : A	2,700
Domestic clear stream chicken thigh stew with tomato, cacciatore sauce ～国産清流鶏モモ肉のトマト煮込み カチャトラーソース～ レディースランチ ハーフサイズ 2,380	
MEAT : B	2,900
Pork loin herb cutlet with anchovy sauce ～豚ロースのハーブカツレット アンチョビソース～ レディースランチ ハーフサイズ 2,580	
MEAT : C	3,650
Grilled Australian Free-Range Beef Sirloin Roast with Shariah Pin Sauce and Garlic Mustard 220g ～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 220g	
MEAT : D	2,900
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

- ・ Pumpkin flan
カボチャのフラン
- ・ Seasonal vegetable frittata with basil tomato sauce
季節野菜のフリッタータ バジルトマトソース
- ・ Colorful vegetable caponata
彩り野菜のカポナータ
- ・ Domestic chicken breast terrine with agrodolce sauce
国産鶏胸肉のテリヌス アグロドルチェソース

LUNCH MENU

9月Lunch course

3,700 Course

American finger platter 4 types

- Pumpkin flan
- Colorful vegetable caponata
- Seasonal vegetable frittata
- Basil tomato sauce
- Domestic chicken breast terrine
- Agrodolce sauce

アメリカン・フィンガー・プラッター 4種

- カボチャのフラン
- 彩り野菜のカポナータ
- 季節野菜のフリッタータ
- バジルトマトソース
- 国産鶏胸肉のテリーヌ
- アグロドルチェソース

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

Michigan Aqua Pazza with

Grilled Golden Sea Bream and Mussels

金目鯛グリルとムール貝の

ミシガンアクアパッツァ

Pork loin herb cutlet with anchovy sauce

豚ロースのハーブカツレツ

アンチョビソース

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

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