

LUNCH MENU

5月テーマ:イタロアメリカーナとモダンアメリカンキューイジース

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
FISH	2,900
MEAT : A	2,700
MEAT : B	2,700
MEAT : C	4,050
MEAT : D	3,000

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 2,580
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

Beccafico white fish risotto
～白身魚のベッカフィーコ焼きリゾット～

Chicago Lemon Chicken Salsa Mexicana
～シカゴレモンチキン サルサメヒカーナ～

Pork loin saltimbocca with roasted lemon
～豚ロースサルティンボッカ 炙りレモン～
レディースランチハーフサイズ 2,380

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

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

- ・ Penne alla vodka
ペンネ・アラ・ヴォッカ
- ・ american coleslaw
アメリカンコールスロー
- ・ Frittata with basil and tomato sauce
フリッタータ バジルトマトソース



@CEDARTHECHOPHOUSEBAR

LUNCH MENU

5月Lunch course

3,700 Course

American finger platter 3 types

- Penne alla vodka
- Frittata with basil tomato sauce

• American coleslaw

アメリカン・フィンガープラッター 3種

• ペンネ・アラ・ヴォッカ

• フリッタータ バジルトマトソース

• アメリカンコールスロード

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

Baked Risotto with White Fish Beccafico

白身魚のベッカフィーコ 焼きリゾット

Pork loin saltimbocca with gravy sauce

豚ロースサルティンボッカ

グレイビーソース

White chocolate lemon pie

ホワイトチョコレートモンパイ

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

ホワイトチョコレートモンパイ

Coffee or tea

コーヒーor紅茶