

# CEDAR

THE CHOP HOUSE & BAR

## CHOPPED APPETIZER

Tuna mie cui, crushed lemon and quinoa rouge sour vinaigrette マグロミキューイ クラッシュレモンとキヌアルージュワサビヴィネグレット	1,100	Blue moon's beer batter Chop fish & chips ブルームーンのピアバター チョップフィッシュ&チップス	1,400
Jalapeno and bakuchi's guacamole with mexican tip ハラペーニョとバクチーのグアカモレメキシカンチップ添え	1,200	Sea urchin rice ball rolled in pancetta パンチェッタで巻いたウニのライスボール	1,600
Wagyu Beef and Yellow Potatoes, Mushroom Soup au Gratin 和牛とインカの目覚め、茸のグラタンシチュー	1,500	Smoke of surf & turf スモーク オブ サーフ&ターフ	1,600
Yellowtail carpaccio, yuzu pepper gelée and salted kelp, colorful daikon radish ブリのカルパッチョ 柚子胡椒のジュレと塩昆布 彩り大根	1,400	Burrata and farm produce directly tomato "aiko" chopped caprese ブッラータと産地直送アイコ チョップドカプレーゼ	1,800
		"Mochiko chicken" chicken drum & chips "モチコチキン" チキンドラム&チップス	1,800

## CHOPPED SALAD

Carotenoid salad with red fruits, red vegetables, and feta cheese 赤い野菜と赤い果実、フェタチーズのカロテノイドサラダ	1,300	Raw ham dried fruit nut's chopped salad 生ハム、ドライフルーツ、ナッツのバルサミコ風味のチョップサラダ	1,400
Salad with octopus, japanese ginger "Myoga" and "Shiso" mint Sarpicon style タコ、茗荷、青じそのジャパニーズサラダ サルピコンスタイル	1,400	Chopped Bagna Freid of CEDAR CEDARのチョップドバーニャフレイダ	1,500
Tuna and avocado chopped salad pepper dressing マグロとアボガドのチョップドサラダ コチジャンドレッシング	1,400	Homemade Smoked Chicken and Grilled Romaine Salad 自家製スモークチキンとロメインのグリルサラダ	1,400

## CHOPPED SEAFOOD

Grilled Silver Salmon with a Bacon, Tomato and Spicy Sriracha Sauce シルバーサーモンのグリル ベーコンとトマト、シラチャーのスパイシーソース	2,200	Chopped gratin of lobster, scallops, and mussels with Cajun spice オマール海老、ホタテ、ムール貝のチョップドグラタン ケイジャンスパイス	4,500
Grilled marlin with salsa verde of basil カジキのグリル バジルのサルサヴェルデ	2,800	Grilled fresh fish of the day Lemon and herb sauce 本日の鮮魚のグリル レモンとハーブのソース	3,400
Roasted tuna collar Garlic soy sauce マグロカマ肉のロースト ガーリックソイソース	3,200		

## CHOPPED MEAT

US beef 100% salisbury steak fried egg USビーフ100%ソールズベリーステーキ フライドエッグ	2,800	Grilled Matsuzaka pork, salt koji, Shinshu balsamico and burnt butter 松阪ポークグリル 塩麹 信州産バルサミコと焦がしバター	3,300
Rotisserie chicken 5 spices & grain ロティサリーチキン 5スパイス&グレイン	2,800	Grilled lamb chop marinated with mint Tajiko sauce ミントでマリネしたラムチョップのグリル タジキソース	3,500
Awaodori tequila lime chicken, leek chimichurri 地鶏"阿波尾鶏" テキーラライムチキン 九条葱のチミチュリ	2,800	Grilled wagyu beef grill Shred wasabi and salt of Maldon (200g) 6,000 / (300g) 8,000 和牛のグリル 刻み山葵とマルドンの塩	
Back rib BBQ style バックリブBBQスタイル	3,000	Angus beef "T bone" Source japonais アングス牛 "Tボーン" ソースジャポネ	9,000

## SIDE

Potato fritz brabus sauce ポテトフリッツ プラバスソース	800
Garlic mashed potatoes ガーリックマッシュポテト	800
Fried onion ring フライドオニオンリング	800
Garlic rice ガーリックライス	800
Cream spinach クリームスピナッチ	900
Scoop Croquette of Scallops and Sea Lettuce ホタテと青さのりのスコップコロケ	1,700

## DESSERT

Today's ice cream 本日のアイス	600
Premium tiramisù 極上ティラミス	800
Caramel Nut Semifreddo with a Bitter Pistachio Sauce キャラメルナッツのセミフレッド ビターピスタチオソース	900
Caramel aux Bananes and Choux au Chocolat キャラメルバナナとシューショコラ	900
Fresh lemon pina colada, Verrine style 爽やかなレモンのピニャコラーダ ヴェリーヌスタイル	1,000
Crash cold plate (ice, oleos, fruits) クラッシュコールドプレート (アイス、オレオ、フルーツ)	1,500

## TASTEING COURSE 5800yen

Today's chopped hors d'oeuvres  
本日のチョップオードブル

Today's chopped salad  
本日のチョップサラダ

Today's chopped main(Fish and meat)  
本日のチョップメイン (フィッシュorミート)

Today's dessert  
本日のデザート