

# CEDAR

THE CHOP HOUSE & BAR

## CHOPPED APPETIZER

Tuna mie cui, crushed lemon and quinoa rouge sour vinaigrette マグロミキユイ クラッシュレモンとキノア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	1,450
Fresh fish carpaccio, kale, crushed lemon vinaigrette 鮮魚のカルパッチョ ケール クラッシュレモンのピネグレット	1,150	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	1,650
Tortilla chips served with guacamole (avocado dip) グアカモレ (アボガドのディップ) とトルティーヤチップ	1,200	Smoke of surf & turf スモーク オブ サーフ&ターフ	1,600
Green ajillo with cuttlefish, golden "Inca no mezame" potatoes, and tomato 甲イカとインカの目覚め、トマトのグリーンアヒージョ	1,800	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	1,900
		Buffalo chicken & shoestring potatoes バッファローチキン&シューストリングポテト	1,700

## 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	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
Cobb salad (chopped style), serves 5~6 pax コブサラダ (チョップスタイル) 5~6人前	4,000	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
Cobb salad (chopped style), half-sized, serves 2~3 pax コブサラダ (チョップスタイル) ハーフ 2~3人前	1,600	Chopped Bagna Freid of CEDAR CEDARのチョップドバーニャフレイダ	1,500

## CHOPPED SEAFOOD

Grilled Atlantic salmon with bacon and tomato, with Sriracha spicy sauce アトランティック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 Seafood and Vegetable Bouillabaisse Flavored with Pernod (Whiskered Velvet Shrimp, Fresh Fish, Mussels, and Littleneck Clams) チョップしたシーフードと野菜のブイヤベース ペルノーの香り (赤海老、鮮魚、ムール貝、アサリ)	3,500
Argentine red shrimps with garlic アルゼンチン赤海老のガーリックシュリンプ	1,900	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	3,300		

## 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
Spiced Grilled Boneless Chicken ThighMushrooms and Grains Stewed in Cream 骨付き鶏もも肉のスパイスグリル クリームで煮込んだキノコとグレイン	2,000	Smoke-grilled lamb chop, with Genoa mustard ラムチョップのスモークグリル ジェノヴァマスタード	3,000
Grilled US sirloin (black pepper, yuzu-kosho, or marinated wasabi) US産サーロインのグリル (ブラックペッパー、柚子胡椒、刻み山葵)	3,000	Grilled wagyu beef, with choice of sauce (black pepper, yuzu-kosho, or marinated wasabi) (200g) 6,000 / (300g) 8,000 和牛のグリル お好みのソースで (ブラックペッパー、柚子胡椒、刻み山葵)	6,000 / 8,000
Back rib BBQ style バックリブBBQスタイル	3,000	Angus beef "T bone" Source japonais アンガス牛 "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 ブラバスソース	850
Garlic mashed potatoes ガーリックマッシュポテト	850
Fried onion ring フライドオニオンリング	850
Garlic rice ガーリックライス	850
Cream spinach クリームスピナッチ	950
Scoop Croquette of Scallops and Sea Lettuce ホタテと青さのりのスコップコロッケ	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	950
Exotic passionfruit brûlée and chocolate sorbet, with a refreshing orange and black pepper aroma エキゾチックパッションブリュレとカカオソルベ 爽やかなオレンジと黒胡椒の香りとともに	800
Kyoho Grape Mascarpone Parfait Flavored with Darjeeling Tea ダーズリン香る 巨峰マスカルポーネのパフェ仕立て	900

## TASTING 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