

3/30 GRAND OPEN

CHOP料理で肉と魚介を同時に楽しむ

セダール ザ チョップ ハウス アンド バー
「CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR」



「CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR」特長

店名の由来



店名の「CEDAR」は、日本固有の古来種「杉」を意味しています。杉は、樹齢3,000年を超える縄文杉や伊勢の神宮杉から知られるように、古来から神々が宿る木として親しまれてきました。その神聖さは私たちの心を捉え、穏やかで暖かな気持ちにさせてくれます。楽しい食事も身体だけではなく確実に心に浸透し、人生や心持ちを変える力があります。仲間や友人と一緒に料理の味を愉しみ、料理人の愛を実感し、会話で心が満たされる時をゆっくり過ごす。食べることは生きる糧ですが、その時間はお客様の「人生を愉しむ」時間。心から最高に楽しいと感じるひと時となるよう、その時を過ごす至適な場所として皆様へ選択いただけるように願っております。

+++++



ニューヨークミッドタウン

店内は、首都圏で最も駐日米国人が多い六本木エリアの立地柄を意識して、ニューヨークミッドタウンを彷彿とさせる天井の高さと全体空間の広さを重視しました。さらに「食で人生を愉しむ」というCEDARの想いの象徴でもある杉を入口とキッチンカウンターに施しており、オープンキッチンからの躍動感と装飾でカジュアルなダイニングを演出している。



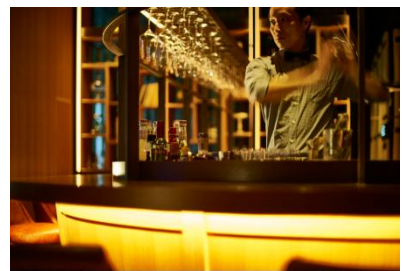
“CHOP”で肉と魚介を同時に愉しむ-SURF & TURF-

料理は、ニューヨークのトレンドとなっている SURF & TURF (海の幸・山の幸)をテーマに、全国各地から「今一番美味しいもの」を基準に厳選した食材を使用。一般的には、あばら骨のついた肉や、その肉を焼いた料理を「チョップ」と表現し、勢いよく切る、切り刻む、骨付き厚切りの肉片などの意味で知られていますが、CHOPを更に追求し、素材やその質感、重量に合わせ、その食材が最も活きるCHOPで提供する新しいスタイル。



ワールドワイド

味は、ガーリックソースやコチュジャン風味、アメリカンスパイスソースなどを多用したワールドワイドで、多種多様な方々が集まる立地柄、好きな味に出会えるよう意識しています。また、枠に捕らわれず、あえてジャンルを設定しないオリジナルテイストにすることで、ここでしか味わえない癖になる品々に仕上げています。



国産ウイスキーとオリジナルカクテル

バーエリアはCEDAR THE CHOP HOUSE & BARのコンセプトを凝縮した場所です。気軽に1杯飲んで談笑し六本木で愉しむ人のために用意しました。ドリンクは、「山崎」や「白州」に加え、「響」や「竹鶴」から種選択し、計3種を飲み比べる「ジャパニーズウイスキーテイastingセット」のほか、国産のジン「季の美」や日本酒「酔鯨」「加賀鳶」などを含め約350種のカクテルや銘柄の酒を取り揃えています。

MENU

【SURF & TURF】



マグロとアボガドのチョップドサラダ コチュジャンドレッシング
1,400円

新鮮なマグロとアボガドのSURF & TURF。アボガドの大胆CHOPと、マグロやトマトに玉ねぎの繊細CHOPという、CHOPコラボを実現。ゴマ油が効いたコチュジャン風ドレッシングであった、ビールにも合う一品。



カジキのグリル バジルのサルサヴェルデ
2,800円

カジキとトマトを大胆CHOPしてサンドした豪快な串刺し。見た目と味にギャップがあり、ガッツリ系に見えるがバジルとイタリアンアンパセリのソースでさっぱり食べられる。下地になっているクリーミーなマッシュポテトが、味も土台も含めて全体のバランスをとっている。

【SURF】



マグロカマ肉のロースト ガーリックソイソース
3,200円

脂がのり柔らかい肉質の骨付き大マグロカマ。CHOPしてローストしたのち、ガーリックソイソースでワイルドに食べる。魚の脂とガーリックと醤油で和を感じる、食べ応えが抜群の一品。



チョップドロブスターのスパイシーロースト アメリカンソース
4,800円

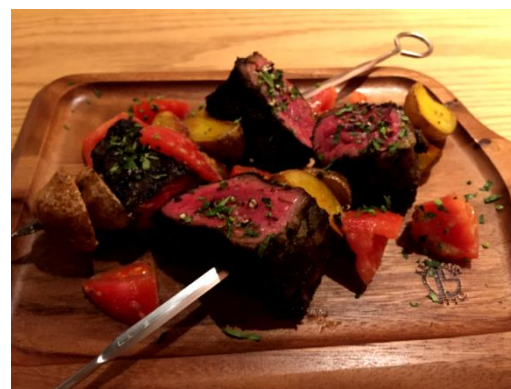
新鮮なロブスターを真っ二つにした豪快CHOPスタイルのグリル。SURF(海の幸)代表の一品。とうがらしや酢、ガーリックを原材料とするチリソース“シラチャー”をカレー風味に仕上げたオリジナルソースが、ロブスターの甘みとプリプリの食感を引き立てている。

【TURF】



アンガス牛”Tボーン” サルサ & ブラックペッパー
9,000円

脂が少なくヘルシーなアンガス牛を、T字形の骨の左右にサーロインとフィレが並ぶようにCHOP、一度で2つの部位を味わえる欲張りなメニュー。計700gの厚切り肉で、肉好きも納得する一品。ブランドじゃがいも“インカの恵み”とともに、つけ合せのトマトやコリアンダーを使用したサルサとブラックペッパーが更に食欲をそそります。



チャックフラップ”ザブトン”300g” コリアンダーマリネ
3,500円

柔らかくジューシーな肉質で稀少部位の肩ロースザブトン＝チャックフラップを300g使用し、コリアンダーや玉ねぎのペーストでマリネしてからグリルしている。チャックフラップはCHOPの度合いでジューシーさが変わるため、この食材に合わせた特別CHOPで旨みを凝縮させ、外側を強めに焼き上げている。

時間によって様々な顔をのぞかせる「CEDAR THE CHOP HOUSE&BAR」



モーニング

6:30~10:30(LO10:00)

レム六本木のメインダイニングとしてビジネスや観光で宿泊するお客様の他、モーニングのみの利用も可能で、ブッフスタイルでの提供。国産の天然アカシア蜂蜜や健康金賞米「香川県産 ひのひかり」など素材にこだわりを持ち、一日の活力につながるエネルギーを最大限にチャージできる。



ランチ

11:30~15:00(LO14:30)

素材そのものの旨みを堪能できるサラダや前菜のブッフと、選べるメインディッシュがセットのランチ。ボリュームも重視し、栄養のみならずお腹も十分に満たされます。メインディッシュはベジタブル、フィッシュ、ミートなどから選ぶ事ができ、週代わりで愉しめます。



ディナー

18:00~23:30(LO 22:30) ※日・祝は23:00まで

オープンキッチンからはシェフのCHOPシーンが垣間見れ、SURF & TURFを存分に愉みながら賑わうディナータイムはCEDAR THE CHOP HOUSE & BARが最も近くに感じられる時間帯。会話で心が満たされる時間をゆっくり過ごすことができます。



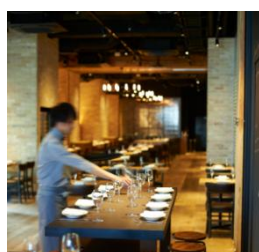
バー

18:00~24:00(LO 23:30)月-木

18:00~26:00(LO 25:30)金・土・祝前日

18:00~23:00(LO 22:30)日・祝

CEDAR THE CHOP HOUSE & BARの象徴的な場所で、バーカウンターは広く、気軽さと洗練さを兼ね備えています。ビギナーでも気軽に利用しやすくエキスパートも愉しめる空間で、自分らしい時間を過ごす事ができます。好みに合わせたカクテルをオーダーしながらバーテンダーと会話を愉しむこともできます。



貸切・パーティ・ロケセット提供

貸切は着席120名、立食150名まで収容可能。宴会や打ち上げ、パーティの2次会等にお役立ただけです。また、ロケセットとして取材の場所提供もアイドルタイムは可能。シックに洗練されながらもカジュアル感があるバランス良い空間を利用いただけます。

CEDAR
THE CHOP HOUSE & BAR**CEDAR THE CHOP HOUSE&BAR概要**

店名	CEDAR THE CHOP HOUSE&BAR (セダー ザ チョップハウスアンドバー)		
住所	〒106-0032 東京都港区六本木7丁目14-4 レム六本木ビル2階		
T E L	03-6432-9791	定休日	なし
営業時間	モーニング 6:30~10:30(LO 10:00) ランチ 11:30~15:00(LO 14:30) ディナー 18:00~23:30(LO 22:30) 月-土 18:00~23:00(LO 22:00) 日・祝 バー 18:00~24:00(LO 23:30) 月-木 18:00~26:00(LO 25:30) 金・土・祝前日 18:00~23:00(LO 22:30) 日・祝		
席数	約 120 席 個室 1 室(8 席)		
煙草	全席禁煙		
アクセス	東京外口日比谷線六本木駅 4a 出口より徒歩 1 分 都営大江戸線六本木駅 7 番出口より徒歩 1 分		
W E B	http://www.cedar-chophouse.com/		



◆Dropbox◆ ※画像データはこちらからダウンロードいただけます。

<https://www.dropbox.com/sh/Of6uhl7iy1jvw50/AAAhTmjJWRWjMqIVlrEsXpXea?dl=0>



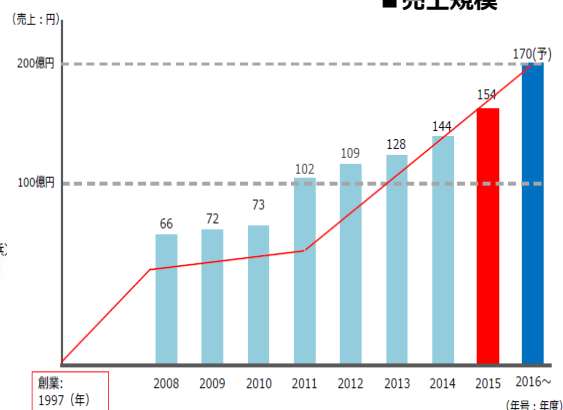
株式会社ポジティブドリームパーソンズについて

株式会社ポジティブドリームパーソンズ(東京都渋谷区：代表取締役社長 杉元崇将)は1997年7月1日創業、全国でウェディングプロデュースを中心に感動を創出する企業です。創業当初は、ウェディングプロデュースを専門とし、自社会場を持たずに提携するレストラン会場でプランニングを実施する”持たざる経営“で、当時としてはめずらしかった、レストランウェディングを拡大し業績を伸ばしてまいりました。2002年以降、自社運営の会場で事業展開を加速させ、ホテル、レストラン、フラワー、バンケット(宴会)のイベントプランニング、コンサルティング事業という計5事業を展開。1万件以上にも及ぶ顧客データを元にノウハウ化した、高い確率で感動を引き起こす「感動の方程式」を武器に、2008年以降は”感動創出企業”へと完全シフトし、創業以来19年連続の増収・黒字経営を続ける成長企業です。今後益々進む日本全体の急速な少子高齢化と国際化を踏まえ、一生に一度の結婚式を媒介とした感動創出に留まらず、日常の連続性で起こる感動の創出に注力。ウェディング事業で培ったフード&ビバレッジ提供のノウハウを活かし、レストラン事業への本格展開を狙って更なる成長を目指しています。20年目を迎える本年度は、より一層レストラン事業を通じた驚きや感動提供に軸をおき、仙台や大阪といった未開拓エリアへの初出店・展開を予定しています。

■事業展開エリア



■売上規模



会社概要

- 社 名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 設 立：1997年7月1日
- 本 社 所 在 地：東京都渋谷区恵比寿南1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 3F
- 代表取締役社長：杉元 崇将
- 従 業 員 数：820名(2016年5月現在)
- 事 業 内 容：ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画
およびコンサルティング事業
- WEB サイト：<http://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント：Facebook(<http://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>) / Twitter(@pdp_kandou)
Youtube(<http://www.positive.co.jp/youtube>) / Instagram([positivedreampersons_inc](https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc))

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ

広報担当：小田・平岡 TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 E-mail/ pr_team@positive.co.jp