Autumn

秋を愉しむ

期間限定

秋を感じる西櫻亭の
特別メニュー

卵・乳、小麦、えび、かに

Special Autumn Menu

秋を感じるパスタプレート

オマール海老のクリームパスタ　/　サーモンとジャガイモのガトー仕立て　/　本日のスープ・コーヒーまたは紅茶付

¥2,980（税込）

こだわり野菜と洋食のスペシャリテ

卵、乳、小麦、えび、かに

こだわり野菜のエチュベ　コンソメ仕立て

黒毛和牛サーロインカットステーキと

お好きな料理を一品お選びください

和牛ビーフカツレツ　または　本日のお魚料理

ライスまたは八穀米またはパン
カスタードプリン
コーヒーまたは紅茶付

￥4,950（税込）

野菜は入荷状況により変わりますのでご了承ください。

料理長から〝野菜を食べるスープ〟のご案内です。

全国の契約農家が栽培する野菜の逸品たちと
青果のプロが選んだ野菜をブレンドして使用。
野菜一つ一つの旨味、食感をお楽しみください。

こだわり野菜のエチュベ
コンソメ仕立て　¥1,650（税込）

水分の多いこだわり野菜はエチュベすることで、 野菜本来のおいしさが味わえます

＊エチュベ：素材の持つ水分のみを使う短時間の蒸し焼き

洋を食す

西櫻亭は老舗洋食店から独立し、伊勢丹新宿店で生まれました。
ハンバーグやカツレツなど、先人たちが残した伝統のレシピを真摯に守り、次の世代に繋げて参ります。
手間暇と職人の愛情をかけた伝統の洋食料理をぜひご堪能ください。

西櫻亭　総料理長
宮下　響

創業以来守り続けた味

先人達が築いた伝統の味を基に、
新しい洋食を加えた
”西櫻亭”を次世代へ繋げます。
細部まで感動を詰め込んだ
本物の料理をお召し上がりください。