

選べるプレート

Combination plate



卵・乳・小麦・えび・かに

西櫻亭の人気メニューを少しずつ2品お楽しみ頂けます

You can choose from two types



下記よりお好きな2種類をお選びください



ハンバーグステーキ

Hamburg steak



海老フライ2本

Fried prawn



海老のグラタン

Shrimp gratin macaroni



蟹クリームコロッケ2個

Crab cream croquette



メンチカツレツ

Minced meat cutlet

本日のスープ/ライス または パン/コーヒー または 紅茶

Today's soup / rice or bread / coffee or tea(hot or ice)

¥2,750

セットドリンク（コーヒーまたは紅茶）を、プラス ¥220 で小生ビールに変更できます



小さな彩りサラダ

Small vegetable salad

+¥550



seioh-tei

創業50年 受け継がれるドミグラスソース

洋食屋の命であるドミグラスソースは
じっくりとオーブンで焼き上げた牛すじと
香味野菜を5日間かけて丹念に煮込んだ
自慢のソースです。

ハンバーグステーキ

Hamburg steak

肉汁とドミグラスソースのハーモニーが生む
肉料理の傑作

卵・乳・小麦

¥1,980



ビーフカツレツ

Wagyu beef cutlet

黒毛和牛フィレをサクサクの衣で閉じ込めた
贅沢な逸品

赤身肉の旨味をご堪能ください

卵・乳・小麦

¥5,500



ビーフストロガノフ

Beef stroganoff with buttered rice

旨味が凝縮された秘伝のソースを
バターライスと共に楽しめる
洋食屋の隠れた名品

卵・乳・小麦

¥3,300



ビーフシチュー

Stewed beef

和牛をやわらかく煮込んだ本格シチュー

卵・乳・小麦

¥3,410



メンチカツレツ

Minced meat cutlet

肉の旨みを包み込んだ当店の看板メニュー

卵・乳・小麦

¥1,980

1ヶ ¥990

自慢の逸品メニュー

a la carte



洋食屋さんのナポリタン

Ketchup-based spaghetti

海老を贅沢に使った深い味わい 当店の人気メニューです

卵・乳・小麦・えび

¥ 1,760



季節限定メニュー

牡蠣フライ

Fried oyster

牡蠣の旨みを細かく軽い衣で閉じ込め 丁寧にフライにしました

卵・乳・小麦

¥ 1,760

1ケ ¥ 440



海老のグラタン

Shrimp gratin macaroni

卵・乳・小麦・えび

手間暇かけ丁寧に仕上げたベシャメルソースを香ばしく焼き上げた自慢の一皿

¥ 1,760



海老フライ

Fried prawn

卵・乳・小麦・えび

海老の香り溢れだす深い味わい自家製タルタルソースで召し上がれ

¥ 1,980

1本 ¥ 660



蟹クリームコロッケ

Crab cream croquette

卵・乳・小麦・かに

たらば蟹とずわい蟹を贅沢に使った風味豊かなクリームコロッケです

¥ 1,980

1ケ ¥ 660

お得なセット

Great value Set menu

本日のスープ / ライス または パン / コーヒー または 紅茶

¥ 770

Today's soup/rice or bread and coffee or tea(hot or ice)

本日のスープ / コーヒー または 紅茶

¥ 660

Today's soup and coffee or tea(hot or ice)

ライス または パン

¥ 330

Rice or bread

小さな彩りサラダ

¥ 550

Small vegetable salad



セットドリンク（コーヒーまたは紅茶）を、プラス ¥ 220 で小生ビールに変更できます

西櫻亭の魅力を
“お重”に詰めました



SAKURA BENTO

Minced meat cutlet/Fried prawn
Crabe cream croquette/Stewed beef
Shrimp gratin macaroni/Beef steak/salad
Today's soup/coffee or tea (hot or ice)

櫻弁当

メンチカツレツ / 海老フライ
蟹クリームコロッケ / ビーフシチュー
海老グラタン / カットステーキ
彩りサラダ / 本日のスープ
コーヒー または 紅茶
卵・乳・小麦・えび・かに

¥ 3,300



伝統の櫻風ビーフカレー

Beef curry

スパイスにこだわり 野菜と牛肉の旨みが溶け込んだ
贅沢な一皿です

卵・乳・小麦・落花生

¥ 1,980



ハヤシライス

Hayashi rice (Hashed beef with rice)

じっくり煮込んだ濃厚なドミソースをご堪能ください
酸味と旨みのバランスが命です

卵・乳・小麦

¥ 2,090



お子様ランチ

Children's Set menu

コーンポタージュ / オレンジジュース または りんごジュース
ミニハンバーグ / エビフライ / カレーライス
ポテトフライ / フルーツ

Corn potage soup/Orang juice or Apple juice
Hamberg steak/Fried prawn/Curry/ French fried potatoes/Fruits

卵・乳・小麦・えび

¥ 1,430

Colorful salad you can choose japanese style dressing
or thousand island dressing



こだわり野菜は季節、入荷状況により変わります

ベジタブルガーデンサラダ

卵・乳・小麦

¥ 1,760

牧島さんの畑で採れた有機野菜は、
えぐみがなく香りが高く、サラダで食べるのがおすすめです
牧島さんが畑の中の食べ頃を見極め、
西櫻亭総料理長がサラダへと仕上げます
プロの目と腕が詰まった贅沢な一皿をご堪能ください



ペイザンヌサラダ

Vegetable and fried egg salad

熱々の具材を野菜に絡めてお召し上がり
いただくサラダです

卵・乳・小麦

¥ 1,540



帆立貝のソテー

Sauteed scallops with butter sauce

エスカルゴバターを使った帆立貝のソテー
食欲をそそる一皿

卵・乳・小麦

¥ 1,430



カルパッチョ風 スモークサーモン

Smoked salmon

なめらかで上品な味わいレモン、ケッパーと
ご一緒に

小麦

¥ 1,430

ヴィシソワーズ

Cold potato cream soup

じゃがいものなめらかな冷製スープをお楽しみください

卵・乳・小麦

¥ 990

オニオングラタンスープ

French onion soup

じっくり炒めた玉ねぎと自慢のコンソメスープのハーモニー

卵・乳・小麦

¥ 1,320

コーンポタージュ

Corn potage soup

クリーミーで濃厚な手作りコーンスープです

卵・乳・小麦

¥ 440

コンソメスープ

Consomme soup

時間をかけ丁寧に作った黄金のスープは洋食屋のプライドが見える仕事です

卵・乳・小麦

¥ 660

