



seiohitei

コース例

《アミューズ》

京人参のムースリヌ
雲丹 コンソメジュレ

《前菜》

ホタテ貝とアンディーブのボワレ
アンチョビとハーブのブルコンポーゼ

《スープ》

ヴィシソワーズ

《魚料理》

キングサーモンのコンフィ
淡路島産玉ネギのロースト、チップ、クーリ

《肉料理》

黒毛和牛サーロインステーキ
グラタンドフィノワーズ 温野菜

《飯物》

カレーライス

《デザート》

ショコラテリーヌ バニラアイス

¥11,000 (税込)

《冷菜》

有機野菜と鮪のプレッセ
クリームチーズのムースとキャビア

《温菜》

イモ豚の香味煮
そのコンソメで炊いた在来発芽大豆と

《スープ》

ソフトシェルクラブのスーパードボワソン
海藻のフリット

《魚料理》

セップ茸のベシャメルと平目のグラチネ

《肉料理》

仔羊のロティ 根セロリのピュレ
ソースグランヴヌール

《飯物》

黒毛和牛フィレ肉のストロガノフ風

《デザート》

キャラメルポワール

¥16,500 (税込)

個室プランのご案内

新宿西櫻亭に個室が出来ました。

お好みやご予算に合わせて、お客様の為だけに特別なコースをご用意致します。

(メインをお肉にしたい/魚にしたい/品数を多めにして欲しい/季節の〇〇を使って……etc)

お祝いのお席や親睦会にご活用ください。

ご予約について:

※¥110,000～税込(お料理・お飲み物合計)

※2～15名様まで

*3日前までにご予約をお願い致します。

アミューズプレート

オマール海老のビスク

鮑ステーキ

菜園風サラダ

田村牛ステーキ

ガーリックライス

季節のフルーツのコンポート

ショコラテリーヌ

焼き菓子

¥22,000 (税込)



seiohitei

西櫻亭

新宿 伊勢丹

Chef's Choice.

《前菜》

サーモンサラダ

《スープ》

コーンポタージュ

《魚料理》

海老のコキユ

《肉料理》

ビーフシチューと

メンチカツレッツ

ライス 又は 八穀米 又は パン

(コーヒー又は紅茶)

¥ 5,500

(消費税込み)

西櫻亭が貴方様の為だけに特別なプランをご用意いたします

スタッフが事前にお客様のお好みやご予算をお伺いし、お客様だけの特別なコースをご用意いたします。

記念日やお祝い、ご接待等、ご用途に合わせてご相談ください。

ご希望に合わせて、アニバーサリーデザートもご用意いたします。 *シェフのおまかせも承ります。

《オードブル》

魚介のマリネ

《スープ》

季節の野菜のポタージュ

《魚料理》

サーモンのムニエル

《肉料理》

和牛サーロインステーキ

《飯物》

小さいハヤシライス

《デザート》

洋食屋さんのプリン

(コーヒー又は紅茶)

¥ 7,700

(消費税込み)

《冷菜》

こだわり野菜のスマールサラダ

《温菜》

ホタテ貝のソテー

アニス酒風味のオレンジソース

《スープ》

コンソメスープ

《魚料理》

オマール海老のポワレ

《肉料理》

仔羊のロースト

カフェドパリバター

《飯物》

和牛フィレステーキの

ビーフストロガノフ

《デザート》

旬のフルーツのパニラアイス添え

(コーヒー又は紅茶)

¥ 13,200

(消費税込み)

 ご予約について

予算：5,500円～(消費税込み)

人数：2名より最大50名様迄

時間：平日17:00～ ※3日前までに要予約

※コースの一例でございます。