

# ステーキと選べる洋食プレート

Western food and steak plate



卵・乳 小麦・えび・かに

西櫻亭の人気洋食とステーキをお楽しみいただけます

You can choose from one item with steak



下記よりお好きな1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)

¥3,520

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 +¥550

Small vegetable salad

# 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 +¥550

Small vegetable salad

# 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  
じっくりとオープ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

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



**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



**海老フライ**

Fried prawn  
 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

卵・乳・小麦・えび ¥ 1,980  
 1本 ¥ 660



**海老のグラタン**

Shrimp gratin macaroni  
 丁寧に仕上げたベシヤメルソースを  
 香ばしく焼き上げた自慢の一皿

卵・乳・小麦・えび ¥ 1,760



**蟹クリームコロッケ**

Crab cream croquette  
 ベシヤメルソースのなめらかさが輝く  
 蟹の風味豊かなクリームコロッケです

卵・乳・小麦・かに ¥ 1,980  
 1ヶ ¥ 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

西櫻亭人気のビーフカレーと  
黒毛和牛カツレツの饗宴



■ 黒毛和牛カツカレー

Wagyu beef cutlet curry

¥2,970

本日のスープ/コーヒーまたは紅茶 付き

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

卵・乳・小麦・落花生

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



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

Hamburg 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

ベジタブルガーデンサラダ

卵・乳・小麦

¥ 1,760



サラダリヨネーズ

Salade lyonnaise

リヨンの定番サラダをバルサミコや  
パンチェッタ、ポイルエッグで  
味わい豊かにアレンジ

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

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

