

January

期間限定

1/11(火)～31(月)

ベシヤメルハンバーグのグラチネと
さつま芋のフリット

本日のスープ / ライスまたはパン / コーヒーまたは紅茶
卵・乳・小麦

¥ 2,420 税込

西櫻亭総料理長が手がける
ジェイアール京都伊勢丹限定メニュー



Hamburg steak with demi-glace and white sauce
Today's soup / rice or bread / coffee or tea (hot or ice)

～こだわり～

懐かしく親しみのある味わいで、ほっこりとした感じを与えてくれるのが、ドミグラスソースとベシヤメルソースの組み合わせ。ジューシーなハンバーグの旨みを包みお肉の熱を閉じ込めてくれます。京都の寒い冬に熱々で最後まで召し上がれるよう、グランドシェフからの提案です。

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。

新宿本店
総料理長 宮下 響



おすすめランチメニュー

11時～15時限定

ナポリタンプレート ¥1,650 税込

パスタ 1.5 倍増量 ¥1,870 税込

卵・乳・小麦・えび・かに

海老フライ / 蟹クリームコロッケ

じゃがいものオープン焼き

Shrimp napolitan spaghetti(ketchup sauce)

Fried prawn and crab cream croquette

海老入り

ビーフシチュープレート

牛肉 60g 使用 ¥1,870 税込

90g 使用 ¥2,530 税込

卵・乳・小麦・えび・かに

海老フライ / 蟹クリームコロッケ / じゃがいものオープン焼き
Stewed beef (fried prawn and crab cream croquette)

黒毛和牛ステーキプレート

サーロイン 60g 使用 ¥2,970 税込

120g 使用 ¥4,510 税込

卵・乳・小麦・えび・かに

海老フライ / 蟹クリームコロッケ / じゃがいものオープン焼き

Wagyu Beef, sirloin steak (fried prawn and crab cream croquette)

ビーフカレープレート ¥1,870 税込

ビーフカレー 1.5 倍増量 ¥2,090 税込

卵・乳・小麦・えび・かに

海老フライ / 蟹クリームコロッケ / じゃがいものオープン焼き

Beef curry (fried prawn and crab cream croquette)

おすすめランチメニューに付きます

本日のスープ / コーヒーまたは紅茶

Today's soup / Coffee or tea (hot or ice)