

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

¥2,090



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

¥5,720



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

¥1,870

1ヶ ¥473



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

¥3,410



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

¥3,520



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

¥2,090

1ヶ ¥1,045

西櫻亭の魅力を
 “お重”に詰めました



SAKURA BENTO

Minced meat cutlet/Fried prawn
 Crab 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 **¥ 3,520**

自慢の逸品

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 **¥1,870**



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 **¥2,200**
 1本 ¥770



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 **¥1,870**



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 **¥2,090**
 1ヶ ¥715

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 **¥ 880**
 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 **¥ 770**
 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

¥3,190

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

¥2,090



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

¥2,200



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

¥1,540

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

¥ 1,650



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

¥ 1,650

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

¥ 1,100

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

¥ 550

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

¥ 770

