

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)

¥2,970

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



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



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

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

Hamburg 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

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

