

2026

Earl Autumn

牛肉のコートレット ィェーガーソース

本日のスープ / ライスまたはパン / コーヒーまたは紅茶 付

薄くのばした牛肉を香ばしく揚げ焼きにした、
ドイツの伝統料理「シュニッツェル」を西櫻亭らしく仕立てました。
片面のみをカツレツにすることで、衣は軽やかに、
牛肉にはステーキのような香ばしい風味を引き出しています。
きのこの旨みを溶け込ませたクリームソースをベースに、
トマトとドミグラスソースを加え、コク深く仕上げたィェーガーソースが、
牛肉の香ばしさと旨みを引き立てます。
軽やかな食感と香ばしい牛肉に、まろやかなソースが重なり、
豊かな余韻までお楽しみいただける味わいです。

小麦・乳・卵



¥3,850 (税込)

* 季節のお野菜は仕入れによって異なります。

平日
限定

おすすめランチメニュー

Recommended lunch menu

コーヒーまたは紅茶付

Coffee or tea (hot or ice)

サーロインステーキライス ¥2,640 税込

単品と同じサーロインステーキを特別価格でお試しいただけます

steak rice

卵・乳・小麦



ナポリタンプレート ¥2,420 税込

ナポリタンとハンバーグ、蟹クリームコロッケを1皿に

Shrimp napolitan spaghetti(ketchup sauce)

Hamburg steak and crab cream croquette

卵・乳・小麦・えび・かに

ナポリタン
増量出来ます
プラス ¥220



小さな彩りサラダ

Small vegetable salad

¥550 税込