

3  
2026  
Mar.



# Recommendation

## Menu

### Meat



肉料理 *Meat Dish* 平日 ¥3,900  
休日 ¥4,200

茨城県産 豚肩ロースのロースト  
ハニーマスタードソース  
(パン又はライス付)

*"Roasted pork shoulder with honey mustard sauce"*

乳酸菌で発酵させることで旨みをいっそう引き出し、やわらかく後味はすっきりと仕上げた豚肩ロースをローストに仕上げました。

### Fish



魚料理 *Fish Dish* 平日 ¥3,900  
休日 ¥4,200

真鯛のポワレ 蕪と浅利のスープ仕立て  
(パン又はライス付)

*"Pan-fried red sea bream in turnip and clam soup"*

みずみずしい蕪を、浅利のエキスをたっぷり使ったスープ仕立てに仕上げました。蕪の葉のビュレをアクセントにした、春にぴったりの一品です。

### Noodles



麺料理 *Noodles Dish* 平日 ¥3,500  
休日 ¥3,700

桜海老と菜の花のペペロンチーノ ゼンブヌードル

*"ZENB NOODLES" Spaghetti Aglio e Olio with Sakura Shrimp*

旬の桜海老の旨みとほろ苦い菜の花と共に、春を感じさせる一品に仕上げました。

※写真はイメージです。 / The photo is only representation.

※表示価格には消費税を含みます。 / Above prices include tax.

SINCE 1991  
INTERNATIONAL RESTAURANT  
**GUN-SHIP**  
TOKYO