

4<sup>2026</sup>  
Apr.



# Recommendation

## Menu

### Meat



肉料理 *Meat Dish* 平日 ¥4,000  
休日 ¥4,300

#### フランス赤鶏のソテー 奈良漬けと白ワインのソース

(パン又はライス付)

*Sautéed French red chicken*

フランス原産で岩手で育てたフランス赤鶏は、旨みとコクと柔らかな食感が特徴です。白ワインソースに奈良漬けを使用した”和”のソースでお召し上がりください。

### Fish



魚料理 *Fish Dish* 平日 ¥4,000  
休日 ¥4,300

#### 鯖のポワレ 桜エビと春野菜の地中海風

(パン又はライス付)

*Pan-fried Spanish mackerel, Mediterranean-style with Sakura shrimp*

身がやわらかい春の鯖をポワレし、桜海老や春野菜、アンチョビ、ドライトマトなどをふんだんに使ったソースでお召し上がりください。塩レモンと鮎の魚醤がアクセントです。

### Noodles



麺料理 *Noodles Dish* 平日 ¥3,700  
休日 ¥3,900

#### 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。

※ [ゼンブヌードル] とは黄エンドウ豆100%を使用したヘルシーなヌードルです

※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 consumption tax

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