

7²⁰²⁶
Jul.



Recommendation

Menu

Meat



肉料理	Meat Dish	平日	¥4,100
		休日	¥4,400

フランス赤鶏のソテー ドライアプリコットソース

(パン又はライス付)

Sautéed French red Chicken with dried apricot sauce

フランス原産で岩手で育てたフランス赤鶏は旨味とコクと食感が特徴です。フォン・ド・ヴォーやデミグラスソースをベースに、甘酸っぱく濃厚な味わいのドライアプリコットを加えたソースと一緒にご堪能ください。

Fish



魚料理	Fish Dish	平日	¥4,100
		休日	¥4,400

メカジキのムニエル 夏野菜のミルフィーユ仕立て焦がしバターソース (パン又はライス付)

Pan-fried Swordfish with vegetables and browned butter sauce

メカジキのムニエルを夏野菜をたっぷり使ってミルフィーユ仕立てにしました。爽やかな風味の塩レモンとコクのあるフォン・ド・ヴォーを加えた焦がしバターソースは夏を感じさせる一皿です。

Noodles



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

生ハムとドライイチジクの 冷製ゼンブヌードル

Chiled Spaghetti "ZENB NOODLES" with dry-cured Ham and dried Figs

生ハムのほどよい塩味とドライ無花果の甘味をアクセントに、さっぱりとしたトマトのソースと共にお召し上がりください。

※ [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
※ カップペリーニでのご用意もできます。

※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