

7²⁰²⁵
Jul.

Recommendation



Menu

Meat



肉料理 *Meat Dish* 平日 ¥4,000
休日 ¥4,300

やまと豚の肩ロースのコトレッタ いちじくのケッカソース

(パン又はライス付)

"YAMATO" Pork shoulder loin cutlet, fig tomato sauce

やまと豚の上品な旨味を活かした、クセのない赤身のカツレツ。甘酸っぱいいちじく入りのケッカソースと、香ばしくほろ苦いセルパチコの風味が絶妙に調和し、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。ぜひご堪能ください。

Fish



魚料理 *Fish Dish* 平日 ¥3,900
休日 ¥4,200

真鯛のカダイフ包み焼き

レモンクリームของムース添え 燻製醤油ソース

(パン又はライス付)

Crispy red sea bream in kataifi, creamy lemon mousse and smoky soy sauce

繊細な旨味を持つ真鯛を、カダイフで繊細に包み香ばしく焼き上げました。外はパリッと、中はふんわりと仕上げた食感のコントラストをお楽しみいただけます。爽やかなレモンクリームのムースと、深みのある燻製醤油ソースが、味わいに華やかなアクセントを加えます。

Noodles



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

冷製カルボナーラ ゼンブヌードル

Chilled spaghetti carbonara "ZENB NOODLES"

卵とチーズの濃厚な旨みが口いっぱいに広がる、冷製カルボナーラ。ひんやりとしたパスタに、生姜のほのかな清涼感と黒胡椒のスパイシーな香りが重なり、食欲をそそります。暑い夏でもさっぱりと楽しめる、一皿で満足感のある逸品です。

※普通麵(フェデリーニ) 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 tax.

SINCE 1991
INTERNATIONAL RESTAURANT
GUN-SHIP
TOKYO