

11²⁰²⁵
Nov.



Recommendation Menu

Meat



肉料理 *Meat Dish* 平日 ¥3,900
休日 ¥4,200

骨付き鴨もも肉のコンフィ
りんごと生姜のピューレ添え
(パン又はライス付)

Bone-in Duck leg confit with apple&ginger puree

じっくり低温で仕上げたコンフィに爽やかなリンゴと生姜のピューレを添えました。甘酸っぱいリンゴの風味と生姜の清涼感を加えたピューレは、鴨のコンフィとの相性が抜群です。

Fish



魚料理 *Fish Dish* 平日 ¥3,900
休日 ¥4,200

鰯のポワレとコンソメ大根
アンチョビとナッツのソース
(パン又はライス付)

Yellowtail poiret with daikon radish consommé, anchovy&nut sauce

程よく脂ののった鰯を皮目はバリッと中はしっとりと焼き上げました。柚子をアクセントに加えたアンチョビとナッツのソースやコンソメで煮た大根と一緒に楽しみください。

Noodles



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

秋刀魚のコンフィ 秋の味覚 ゼンブヌードル

Spaghetti "ZENB NOODLES" with Pacific saury confit, mushrooms&fennel

ローストした旬の木の子とういきょうの相性は抜群！秋刀魚のコンフィを炙り、香りを立たせました。

※ご希望によりスパゲッティに変更できます。

※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