

12_{.1}²⁰²⁵ - 1_{.7}²⁰²⁶

Recommendation Menu

RESTAURANT
GUN-SHIP

Meat



平日 ￥4,400
肉料理 Meat Dish
休日 ￥4,700

特選 牛ハラミのロースト
牛蒡、大麦のブレゼ添え 赤ワインソース
(パン又はライス付)

Roasted Beef skirt with Burdock,Barley and Red wine sauce

やわらかな牛ハラミをローストに。フォン・ド・ボーでじっくり煮込んだ牛蒡、大麦、生ハムのブレゼは、牛蒡の甘味と大麦の風味が生ハムの塩気を引き立てます。ほどよい酸味の赤ワインソースとの相性は抜群です。ぜひお試しください。

Fish



平日 ￥3,900
魚料理 Fish Dish
休日 ￥4,200

鱈と白子のムニエル
焦がしバターソース
(パン又はライス付)

Codfish and Milt Meunière with Scorched butter sauce

鱈と白子をロッシーニ風に仕立て、カレーの香りをアクセントに加えたムニエルに、濃厚でほのかな酸味を効かせた焦がしバターソースを合わせました。旬の味わいをご堪能ください。

Noodles



平日 ￥3,500
麺料理 Noodles Dish
休日 ￥3,700

秋刀魚のコンフィ 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きょうの相性は抜群！秋刀魚のコンフィを炙り、香りを立てました。

※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 consumption tax.

SINCE 1991

INTERNATIONAL RESTAURANT
GUN-SHIP
TOKYO