

12<sup>2025</sup>.1 - 1<sup>2026</sup>.7



# Recommendation

## Menu

### Meat



肉料理 *Meat Dish* 平日 ¥4,400  
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)

*Rosted 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。ぜひご賞味ください。

### Fish



魚料理 *Fish Dish* 平日 ¥3,900  
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



麺料理 *Noodles Dish* 平日 ¥3,500  
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 consumption tax.

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