11 2026 Nov.

Recommendation Menu

Meat



肉料理 Meat Dish

平日 ¥4,100
休日 ¥4,400

骨付き鴨もも肉のコンフィ ベリーソース

（パン又はライス付）

Bone-in Duck Leg Confit with berry sauce

ほろほろ柔らかく、低温でじっくり仕上げたコンフィをカリッと香ばしく焼き上げました。ホクホク甘い紅あずまのローストとの相性も抜群です。ほどよい酸味のベリーソースをアクセントにお召し上がりください。

Fish



魚料理 Fish Dish

平日 ¥4,100
休日 ¥4,400

鰤のローストとコンソメ大根 バーニャカウダーソース（柚子胡椒風味）

（パン又はライス付）

Roasted Yellowtail with consommé-simmered daikon, bagna cauda sauce

ほどよく脂がのった鰤を皮目はパリッと、中はしっとりと焼き上げました。柚子胡椒をアクセントに加えたバーニャカウダソースとコンソメで煮込んだ大根とともにお楽しみください。

Noodles



麺料理 Noodles Dish

平日 ¥3,700
休日 ¥3,900

キノコと秋茄子のボロネーゼ ゼンブヌードル

Mushroom and Autumn eggplant Bulugnese “ZENB NUUDLES”

和牛を使用した濃厚なボロネーズソース。旬のキノコをローストにし、香りをひきたてました。秋茄子と共にお召し上がりください。

※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

※［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
※スパゲティでもご用意できます。す。

GUN-SHIP