

# FROM THE SEA

## SPECIAL PLATTER

新鮮なシーフードを、豪快な盛り合わせでどうぞ。

Fish Bank Platter (Sea Urchin Flan×2, Oyster×4, Shrimp×4, Crab, Clam×4, Mussels×4)  
Fish Bank プラッター ウニのフラン2個、フレッシュオイスター4個、シュリンプ4尾、  
タラバカニ脚×2、白はまぐり×4個、ムール貝×4個 ¥7,500  
(2名様分の盛り合わせとなります。 3名様～ のご用意も可能です)



"Fish Bank" Special Sea Urchin Flan  
北海道産ウニのフラン ¥1,200

"Hyogo" Raw Oyster  
兵庫県産 生牡蠣 [1 piece] ¥400

Today's Japanese Raw Oyster  
"旬"の国産 生牡蠣 [1 piece] ¥600～

Shrimp Cocktail  
シュリンプカクテル [2 piece] ¥500  
[4 piece] ¥1,000

Salmon Confit  
サーモンコンフィー ¥1,800

Caviar  
厳選キャビア [25g] ¥11,100  
[50g] ¥22,200

Based Charge of 500 Yen Per Person in the Dinnér. marked menu may be made into two separate portion for an additional fee of ¥250.  
お一人様¥500のコベルトチャージを頂戴致します。／●はスプリット可能なお料理となります。スプリットチャージを¥250頂戴致します。

Fish Bank TOKYO

表示料金から別途消費税・サービス料 10%を加算させて頂きます。  
All prices herein are exclusive of sales tax and 10% service charge.



## SALAD & SOUP

- Farmer's Green Salad  
農園野菜のグリーンサラダ ¥ 1,500
  
- King Crab Caesar Salad  
タラバ蟹のシーザーサラダ ¥ 2,600
  
- Lobster Bisque  
オマール海老のビスクスープ ¥ 1,000

## FISH

- Today's Fish from "TSUKIJI" Market  
本日入荷鮮魚 シェフの調理法で ¥2,800

Bouillabaisse  
旬の魚介のブイヤベース ¥4,500

- Grilled "ISE" Lobster  
伊勢海老グリル ¥9,800

## SIDE DISH

Creamy Mashed Potato  
クリーミーマッシュポテト ¥800

Sauteed Mushroom  
キノコのソテー ¥900

Sauteed Butter Spinach  
ほうれん草のバターソテー ¥700





## BEEF STEAK & PORK

- Japanese Beef Sirloin Steak [120g] ¥ 5,500  
国産牛のサーロインステーキ [180g] ¥ 8,250
- Japanese "WAGYU" Beef Tenderloin [120g] ¥ 8,000  
黒毛和牛フィレ肉のステーキ [180g] ¥ 12,000
- Grilled "MATSUZAKA" Beef Sirloin [120g] ¥ 10,000  
"松坂牛"のサーロインのグリル [180g] ¥ 15,000
- Roasted "YONEZAWA" Pork [120g] ¥ 2,600  
米沢豚の低温ロースト