

Suggestion Course

— サジェスチョンコース —

¥8,000 (9,680) Per person

市場から届く旬の魚介、お野菜をお楽しみ頂けるカジュアルコース。

AMUSE

シェフからのはじめの一皿
From Chef's Presents

APPETIZER

旬の食材の前菜
Seasonal Appetizer

From the SEA

生ウニのフランと本日の魚介類
Sea Urchin Flan and Today's Seafood

SOUP

クラムチャウダー
Clam Chowder

MAINDISH

下記よりお選びください
Please choose it among Two

本日の鮮魚料理
Today's Fish

本日のお肉料理
Today's Meat

DESSERT

本日のデザート
Today's Dessert

Fish Bank Course

— フィッシュバンクコース —

¥10,000 (12,100) Per person

Fish Bank TOKYOで長年愛されているウニのフラン・オマール海老のビスクと和牛のロッシーニが楽しめるスタンダードコース。

SPECIALITE

“フィッシュバンクスペシャル”生ウニのフラン
Sea Urchin Flan

APPETIZER

冬瓜とタスマニアサーモン 夏めく大葉の香りと
Wax Gourd and Tasmanian Salmon with Shiso

SOUP

オマール海老のビスクスープ
Lobster Bisque

FISH

天然鱸のポアレ バスクを想うピペラードを合わせて
Pan seared Sea bass with Piperade

MAINDISH

下記よりお選びください
Please choose it among Five

本日の特選ポーク
Today's Pork

国産牛サーロインのステーキ +¥1,500 (1,815)
Japanese Sirloin Beef Steak

和牛フィレとオマールのサーフ&ターフ +¥2,800 (3,388)
Beef Tenderloin and Lobster

松阪牛サーロインのグリル +¥3,100 (3,751)
Grilled "MATSUZAKA" Beef Sirloin Steak

米沢牛フィレのステーキ +¥4,000 (4,840)
Grilled "YONEZAWA" Beef Fillet Steak

DESSERT

マンゴーとココナッツムース ライムのソルベ立夏への誘い
Mango and Coconuts Mousse with Litchi Sherbet

() 内の表示料金は消費税・サービス料 10%を含んだ表示料金となります。
() Is the displayed charge including consumption tax and 10% service charge.

Tasting Course

— テイスティングコース —

¥15,000 (18,150) Per person

Fish Bank TOKYOの代表メニューを中心に高級食材を使用したお料理を少量ずつ12種類お楽しみ頂けるハイエンドコース。

AMUSE

雲丹のフランとキャビアの一皿
Sea Urchin Flan and Caviar

APPETIZER

季節の魚介と本マグロ大トロのタルタル
Seasonal Seafood and Fatty Tuna Tartar

SOUP

ロブスターとクラムチャウダーのカプチーノ仕立て
Lobster and Clam Chowder Capccino Style

FISH

オマール海老のローストと本日の鮮魚料理
Roasted Lobster and Today's Fish Chef's Style

MAINDISH

米沢牛フィレ・松坂牛サーロインのコンビネーション
"Yonezawa" Fillet and "Matsuzaka" Sirloin

DESSERT

本日のデザート
Today's Dessert