

# 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 ¥8,000  
(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] ¥420

Today's Japanese Raw Oyster  
"旬"の国産 生牡蠣 [1 piece] ¥750～

Shrimp Cocktail  
シュリンプカクテル [2 piece] ¥500  
[4 piece] ¥900

Salmon Confit  
サーモンコンフィー ¥1,600

Caviar  
厳選キャビア [25g] ¥12,000  
[50g] ¥24,000

Based Charge of ¥20 Yen Per Person in the Dinnér. marked menu may be made into two separate portion for an additional fee of ¥210.  
お一人様¥520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¥210頂戴致します。

Fish Bank TOKYO

All prices herein are inclusive of sales tax and exclusive of 10% service charge.



## SALAD

- Raw Tuna Ham and Manchego Cheese Salad  
マグロの生ハムとマンチェゴチーズのグリーンサラダ ￥ 1,600
- Lobster Caesar Salad  
ロブスターシーザーサラダ ￥ 2,200
- King Crab Caesar Salad  
タラバ蟹のシーザーサラダ ￥ 2,800

## FISH

- Today's Fish from "TSUKIJI" Market  
本日入荷鮮魚 シェフの調理法で ¥4,500

Bouillabaisse  
旬の魚介のブイヤベース ¥4,800

- Grilled "ISE" Lobster  
伊勢海老グリル ¥10,000

## SIDE DISH

Creamy Mashed Potato  
クリーミーマッシュポテト ¥830

Roasted Seasonal Vegetables  
国産産直野菜のロースト ¥1,240

Sauteed Butter Spinach  
ほうれん草のバターソテー ¥720

Sauteed Mushroom  
キノコのソテー ¥900





## BEEF STEAK

- Japanese Beef Sirloin Steak [120g] ￥ 6,000  
国産牛のサーロインステーキ [180g] ￥ 8,500
- Japanese "WAGYU" Beef Tenderloin [120g] ￥ 8,500  
黒毛和牛フィレ肉のステーキ [180g] ￥ 12,000
- Grilled "MATSUZAKA" Beef Sirloin [120g] ￥ 11,000  
"松坂牛"のサーロインのグリル [180g] ￥ 16,000