

Seafood Market Course

— シーフードマーケットコース —

¥ 8,640 Per person

市場から届く旬の魚介、お野菜を
たっぷり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

SEAFOOD PLATTER

旬の生牡蠣2種・天使海老・本日の魚介マリネ
Two kinds Oyster , Angel Shrimp , Today's Marinaited Fish

+1200円で生ウニのフランをお召し上がり頂けます。
Extra Charge +1200 yen add to Sea Urchin Flan

SALAD

本日のサラダ
Today's Salad

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 —

¥ 10,800 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
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

タスマニアサーモンのコンフィ
Tasmanian Salmon Confit

SOUP

オマール海老のビスクスープ
Lobster Bisque

FISH

本日のお魚料理
Today's Fish

MAINDISH

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

本日の特選ポーク
Today's Pork

国産牛サーロインのステーキ (+¥1,620)
Japanese Sirloin Beef Steak

和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニスタイル (+¥2,800)
Japanese Tenderloin and Foie Gras

松坂牛サーロインのグリル (+¥3,300)
Grilled "MATSUZAKA" Beef Sirloin Steak

DESSERT

本日のデザート
Today's Dessert

Tasting Course

— テイスティングコース —

¥ 13,000 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

タスマニアサーモンのコンフィーとマグロ大トロのカルパッチョ
Tasmanian Salmon Confit and Fatty Tuna Carpaccio

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 Capciccino 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

和牛フィレ・サーロイン・フォアグラのテイスティング
“WAGYU” Fillet , Sirloin and Foie Gras Tasting

DESSERT

本日のデザート
Today's Dessert

表示料金は消費税を含む金額であり、別途、サービス料10%を加算させていただきます。
All prices herein are inclusive of sales tax and exclusive of 10% service charge.