

## 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  
銘柄牛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

ズワイ蟹を西洋葱で包んで カリフラワーのクリームと  
Wrapping Snow Crab with Green Onion and Cauliflower Cream

### SOUP

オマール海老のビスクスープ  
Lobster Bisque

### FISH

しっとりと火を入れた鯖を蕪とともに  
Carefully Grilled Japanese Spanish Mackerel with Turnip

### 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 +¥1,653 (2,000)  
Japanese Sirloin Beef Steak

和牛フィレとオマールのサーフ&ターフ +¥2,976 (3,600)  
Beef Tenderloin and Lobster

飛驒牛サーロインのグリル +¥3,306 (4,000)  
Grilled "HIDA" Beef Sirloin Steak

米沢牛フィレのステーキ +¥4,381 (5,300)  
Grilled "YONEZAWA" Beef Fillet Steak

### DESSERT

紅はるかのモンブラン 塩ミルクのムースとシナモンアイスを添えて  
Sweet Potato Mont-Blanc with Saltedmilk Mousse and Cinnamon Ice Cream

## Rossini Course

— ロッシーニコース —  
¥14,049 (17,000) Per person

Fish Bank TOKYOのスペシャルティと  
メインディッシュに和牛のフィレ肉とフォアグラのロッシーニが  
お楽しみ頂ける、少し贅沢なコースです。

### 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

ズワイ蟹を西洋葱で包んで カリフラワーのクリームと  
Wrapping Snow Crab with Green Onion and Cauliflower Cream

### SOUP

クラムチャウダー トマトのエスプーマと  
Clam Chowder with Tomato Espuma

### FISH

オマール海老のロースト  
Roasted Lobster

### MAINDISH

和牛フィレ肉とフォアグラの”ロッシーニ”スタイル  
Beef Tenderloin and Foie Gras "Rossini"

### DESSERT

紅はるかのモンブラン 塩ミルクのムースとシナモンアイスを添えて  
Sweet Potato Mont-Blanc with Saltedmilk Mousse and Cinnamon Ice Cream

## Degustation Course

— デギュスタシオンコース —  
¥15,702 (19,000) Per person

料理長”神真人”が創り出す  
選りすぐった食材と至高の技法で表現した  
魅力あふれるコースです。

### AMUSE

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

### APPETIZER

ズワイ蟹を西洋葱で包んで カリフラワーのクリームと  
Wrapping Snow Crab with Green Onion and Cauliflower Cream

### INSPIRATION

本鮪大トロ シェフのインスピレーション  
Bluefin Tuna "OOTORO" Chef's Inspiraion

### SOUP

オマール海老のローストとビスク  
Roasted Lobster and Lobster Bisque

### FISH

しっとりと火を入れた鯖を蕪とともに  
Carefully Grilled Japanese Spanish Mackerel with Turnip

### MAINDISH

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

### DESSERT

本日のデザート  
Today's Dessert