

Special Lunch

— スペシャルランチ —

Fish Bank TOKYOをお手軽に楽しめる、全6品のスペシャルランチ

※ 平日限定のコースとなります。

¥2,700 Per person

AMUSE

はじめの一口

First Amuse

APPETIZER

季節野菜と本日入荷鮮魚のカルパッチョ

Fresh Fish Carpaccio and Seasonal Vegetables

SOUP

マンハッタクラムチャウダー

Manhattan Clam Chowder

FISH

真鯛のポワレ

Sauteed Red Sea Bream

MAIN DISH

国産豚肩ロースのグリル

Grilled Japanese Porkloin

DESSERT

本日のデザート

Today's Dessert

パン / コーヒー

Bread / Coffee

Fish Bank Lunch

— フィッシュバンク ランチ —

ウニのフランやオマール海老のカプチーノなどFish Bank TOKYOの

スペシャリテを詰め込んだランチコースをお楽しみください。

¥3,700 Per person

AMUSE

フィッシュバンクスペシャルウニのフラン カクテルスタイル

Sea Urchin Flan Cocktail Style

APPETIZER

本マグロとフォアグラのサラダ フランボワーズソース

Tuna and Foie Gras Salad with Raspberry Sauce

SOUP

オマール海老のカプチーノ

Lobster Cappuccino

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 Three

本日のお肉料理

Today's Meat

国産牛サーロインのステーキ

Japanese Beef Sirloin Steak

(Extra Charge+¥750)

フォアグラと牛フィレ肉のロッシーニスタイル

Japanese Beef and Foie Gras "Rossini" Style

(Extra Charge+¥1400)

DESSERT

季節の葡萄のレーズンサンド仕立て

Seasonal Grape Dessert

パン / コーヒー

Bread / Coffee

Tasting Lunch

— テイスティングランチ —

旬の食材とフォアグラ、トリュフの贅沢ロッシーニがお楽しみ頂ける

9月限定の特別コースです。

¥6,500 Per person

SEA URCHIN

フィッシュバンクスペシャルウニのフラン

Sea Urchin Flan

APPETIZER

タスマニア産サーモンのコンフィ 季節のスタイルで

Tasmanian Salmon Confit

SOUP

オマール海老のカプチーノ

Lobster Cappuccino

FISH

本日の鮮魚料理

Today's Fish

MAINDISH

フォアグラと牛フィレ肉のロッシーニスタイル

Beef and Foie Gras "Rossini" Style

DESSERT

本日のデザート

Today's Dessert

パン / コーヒー / プティフル

Bread / Coffee / Petit fours

SIDE DISH

本日の国産オイスター
Japanese Fresh Oyster

600 yen~

兵庫県産オイスター
"Hyogo" Raw Oyster

400 yen

シュリンプカクテル(2本)
Shrimp Cocktail

500 yen

フィッシュバンクスペシャル
生うにのフラン
"Fish Bank" Special Sea Urchin Flan
1200 yen

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