

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
スペシャルティを詰め込んだランチコースをお楽しみください。

¥4,050 (4,900) Per person

AMUSE

フィッシュバンクスペシャルウニのフラン
Sea Urchin Flan

APPETIZER

ヤリイカの根菜ファルシ グリーンオリーブとハーブの香り
Spear Squid Stuffed Root Vegetables , Green Olive Incense of Herbs

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 Four

米澤豚のロースト 焼いたアンディープ洋梨と共に
Roasted Yonezawa Pork and Baked Andive and Pear

国産牛サーロインのステーキ
Japanese Beef Sirloin Steak
Extra Charge+¥826 (¥1,000)

牛フィレ肉のステーキ 黒トリュフのソース
Beef Steak with Truffle Sauce
Extra Charge+¥1,074 (¥1,300)

牛フィレとサーロインのコンビネーション
Beef Tenderloin and Sirloin
Extra Charge+¥1,571 (¥1,900)

DESSERT

さつまいもとチーズのテリーヌ 黒ゴマアイスを添えて
Sweet Potato and Cheese Terrine With Black Sesame Ice Cream

パン / コーヒー
Bread / Coffee

Tasting Lunch

— テイスティングランチ —

旬の食材とオマール、フィレとサーロインがお楽しみ頂ける
期間限定の特別コースです。

¥7,438 (9,000) 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

ズワイ蟹と帆立貝のアンサンブル 根セロリのピューレに青りんごのアクセント
Snow Crab and Scallop Ensemble with Celery Root Puree and Green Apple Accent

SOUP

オマール海老のカプチーノ
Lobster Cappuccino

FISH

高知県宿毛産 海勝丸の神経締め鮮魚のポアレ 山わさびの香り
Pan Seared "Shinkei-jime" Fresh Fish from Sukumo City,Kochi
Prefecture with Scent of Lefort

MAINDISH

牛フィレとサーロインのコンビネーション
Beef Tenderloin and Sirloin

DESSERT

洋梨のムースに塩キャラメルソース バニラアイスを添えて
Pear Mousse with Vanilla Ice Cream and Caramel Sauce

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

750 (908) yen~

兵庫県産オイスター
"Hyogo" Raw Oyster

400 (484) yen

シュリンプカクテル(4本)
Shrimp Cocktail (4pc)

1,000 (1,210) 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
1,200 (1,452) yen

() 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.