

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 & SOUP

- Botargo and Four kinds Radish Garden Salad
カラスミと4種の大根のガーデンサラダ ¥ 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
- Lobster Bisque
オマール海老のビスクスープ ¥ 1,030

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