

Seafood Market Course

— シーフードマーケットコース —

¥ 8,640 Per person

旬の魚介をお楽しみ頂きお魚料理とフレンチをベースとしながらもカテゴリーの枠に捉われず、様々なディテールを融合し現実的タッチで四季折々を表現。これまでにないモダンシーフード料理を心ゆくまでお楽しみください。

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

SOUP

クラムチャウダー
Clam Chowder

SALAD

本日のサラダ
Today's Salad

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

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.

Tasting Course

— テイスティングコース —

¥ 13,000 Per person

Fish Bank TOKYOのシェフがお薦めするTasting Course。キャビア・雲丹・オマール海老・トリュフ・フォアグラ旬の鮮魚・黒毛和牛など極上の品々と旬の食材を贅沢に使い五感で楽しめる新しいフレンチコース。

AMUSE

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

APPETIZER

旬の食材と新鮮な魚介と共に
Assorted Fish

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 Capccino 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