

## 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 Five

本日の特選ポーク  
Today's Pork

土佐あか牛のステーキ (+¥2,500)  
Japanese Brown Beef Steak

和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニスタイル (+¥2,700)  
Japanese Tenderloin and Foie Gras

沼津産 赤座海老のロースト (+¥3,000)  
Roasted "Akaza" Scampi

松坂牛サーロインのグリル (+¥3,000)  
Grilled "MATSUZAKA" Beef Sirloin Steak

### DESSERT

本日のデザート  
Today's Dessert

## Tasting Course

— ティスティングコース —

¥13,000 Per person

Fish Bank TOKYOが提案する  
五感を駆使して楽しむ新スタイルのコース。

### AMUSE

沼津港からの、新鮮な魚介類を・・・  
From "Numazu" Port

### APPETIZER

オマール海老とホワイトアスパラのサラダ仕立て  
Lobster and White Asparagus Salad

### APPETIZER

フォアグラのソテー ルバーブのデクリネゾン  
Sauteed Foie Gras with Declinason de Rhubarb

### FISH

金目鯛のバプール トリュフ風味  
Steamed Red Bream with Truffle Flavor

### MAINDISH

和牛のティスティング  
"WAGYU" Tasting

### DESSERT

本日のデザート  
Today's Dessert