

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。

Seafood Platter (Sea Urchin Flan×2 , Oyster×4 , Shrimp×4 , Salmon , Crab)

シーフードプラッター 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、サーモン、カニ
(3名様のご用意も可能です) ¥8,500

Seafood Trio (Sea Urchin×1 , Oyster×1 , Shrimp×2)

シーフードトリオ ウニのフラン、オイスター、シュリンプ2尾 ¥2,300

Assorted Oysters (6 Pieces)

オイスタープラッター (6ピース) ¥3,500

"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

Canadian Lobster Tail 2Piece

カナダ産ロブスターテール(2本) ¥2,500

Boiled Canadian Live Lobster

カナダ産活けオマールボイル ¥4,800

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.



APPETIZERS & SALAD

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

Today's Fresh Fish Carpaccio
鮮魚カルパッチョを季節のスタイルで ¥ 1,950

Tasmanian Salmon Croquettes
タスマニアサーモンのクロケット ¥ 1,800

SOUP

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 ¥2,500

Bouillabaisse

- 旬の魚介のブイヤベース ¥2,950

Roasted Fresh Lobster

- フレッシュロブスターのロースト ¥4,800

PASTA

Fish Bank Pescatora

- 魚介たっぷりのフィッシュバンクペスカトーレ ¥2,060

Cream Spaghettoni with Sea Urchin

- ウニのクリームスパゲッティ ¥2,300

SIDE DISH

Creamy Mashed Potato

クリーミーマッシュポテト ¥830

Sauteed Butter Spinach

ほうれん草のバターソテー ¥720

Roasted Seasonal Vegetables

国産産直野菜のロースト ¥1,240

Sauteed Mushroom

キノコのソテー ¥900





BEEF STEAK

- Japanese "WAGYU" Beef Tenderloin [80g] ￥ 4,500
黒毛和牛フィレ肉のステーキ [150g] ￥ 8,500
[200g] ￥ 12,000
 - Gilled "KOBE" Beef Tenderloin [100g] ￥ 10,000
"神戸牛"サーロインのグリル [200g] ￥ 20,000
- Japanese Tenderloin and Foie Gras ￥4,200
和牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニスタイル

※メニューおよび価格等は、予告なく変更になる場合があります。
Menu and price etc are subject to change without notice.