

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

Chef's Seafood Tasting Course

— シェフズシーフードテイastingコース —
¥18,000 Per person

日本一の水深を誇る駿河湾の沼津港より届いた
新鮮な魚介類をフランス料理の技法を用い、
現地で出会った生産者の方の想いや風景をお皿の上で表現しました。
シェフ川野将光が厳選した素材をそれぞれの調理法で御楽しみ下さい。

TUNA

本マグロ

FROM NUMAZU PORT

沼津港からの、新鮮な魚介類を・・・

SCAMPI

沼津産 赤座エビ

RED BREAM

沼津産 金目鯛

SCABBARD FISH

沼津産 太刀魚

FRESH FISH

沼津産 鮮魚

"ISE" LOBSTER

伊勢海老

DESSERT

本日のデザート

Tasting Course

— テイasting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

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

MAINDISH

和牛のテイasting
"WAGYU" Tasting

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.