

Fish Bank TOKYO, MAJESTIC

Christmas Fair 2018

クリスマス特別コースのご案内



※写真はイメージとなります。

RUINART BLANC DE BLANCS

ルイナルブラン・ド・ブラン



シャルドネ 100%のみで造られたルイナルを代表するルイナルブラン・ド・ブランは滑らかでバランスのとれた味わい。

繊細で長く続くパールのような泡立ちとともに、プリオッシュやローストアーモンドなどの芳醇な香りが広がります。

Fish Bank TOKYO・Bar & Lounge MAJESTIC の

期間限定のクリスマスコースの御紹介です。

ウニのフランから始まり、新鮮な海の幸・オマール海老・フォアグラ・

牛フィレ肉など極上の品々を詰め込んだ5品のコース。

乾杯には「Ruinart Blanc de Blancs」をご用意。

東京随一の夜景と共に、至福のお時間をお楽しみ下さい。

12月22日(土) 23日(日) 24日(月)

17:00～ OPEN

12月25日(火) 17:30～ OPEN

(12月1日～21日はディナータイムに御利用頂けます。)

※ お席は2時間制となります。

※ 窓際のお席は Fish Bank TOKYO・Bar & Lounge MAJESTIC にて御用意致します。

窓際限定シート

お1人様 27,000円 (税込・サービス料10%別途)

※ リュイナルハーフボトル (お2人で1本) とクリスマスコースに、窓際のお席確約でディナーをお楽しみ頂けます。

その他のお席は お1人様 19,440円 (税込・サービス料10%別途)

※ 乾杯リュイナルブラン・ド・ブラン1グラスとクリスマスコースがお楽しみ頂けます。

12月1日～21日、25日は お一人様 16,200円 (税込・サービス料10%別途) クリスマスコースのみお楽しみ頂けます。

公式ホームページからの御予約となります。

X'mas Special Course

(27,000円コースの一例)

APERITIFS

ルイナルブラン・ド・ブラン (Half Bottle)
Ruinart Blanc de Blancs (Half Bottle) ※ 2名様で1本となります。

AMUSE

"フィッシュバンク東京スペシャルリテ" ウニのフラン
"Fish Bank TOKYO" Special Sea Urchin Flan

APPETIZER

海の幸のリース仕立て 海藻ジェノベーゼソース
Gifts from the Sea Wreath Style with Seaweed Genovese Sauce

FISH

オマール海老とアンコウのフイヤーベース サフランエスプーマ
Lobster and Angler Fish Bouillabaisse with Saffron Mousse

MAIN DISH

フォアグラと牛フィレのロッシェニスタイル 黒トリュフ香るソース
Beef Tenderloin and Foie Gras "Rossini" Style

DESSERT

チョコレートとラズベリーのアンサンブル
Chocolate and Raspberry

パン・コーヒー
Bread / Coffee

(税込・サービス料10%別途)

www.fish-bank-tokyo.jp

東京都港区東新橋1-5-2 汐留シティセンター41F
お問合わせ 03-3569-7171

Dinner | 17:30～23:30 (LO 21:30)
(12月22日～24日は17:00～)

Fish Bank TOKYO
Bar & Lounge MAJESTIC



表示価格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, excludes 10% service charge.