

Special Lunch

— スペシャルランチ —

Fish Bank TOKYOをお手軽に楽しめる、全6品のスペシャルランチ

※ 平日限定のコースとなります。

¥2,900 Per person

AMUSE

はじめの一口

First Amuse

APPETIZER

季節野菜と本日入荷鮮魚のカルパッチョ

Fresh Fish Carpaccio and Seasonal Vegetables

SOUP

季節のミニスープ

Today's Mini Soup

FISH

真鯛のポワレと柚子香る白菜のブレゼ 白みそのブルブラン

Pan Seared Red Sea Bream and Braised Chinese Cabbage Yuzu Flavor
with Beurre Blanc Sauce

MAIN DISH

豚肩ロースのグリル 紅玉と生姜のピューレとボルドレーズソース

Grilled Pork with Apple Ginger Puree and Bordelaise Sauce

DESSERT

本日のデザート

Today's Dessert

パン / コーヒー

Bread / Coffee

Fish Bank Lunch

— フィッシュバンク ランチ —

ウニのフランやオマール海老のカプチーノなどFish Bank TOKYOの

スペシャリテを詰め込んだランチコースをお楽しみください。

¥3,900 Per person

AMUSE

フィッシュバンクスペシャルウニのフラン カクテルスタイル

Sea Urchin Flan Cocktail Style

APPETIZER

水タコのカルパッチョ バターナッツサラダとタブナード
Octopus Dofleini Carpaccio with Butternuts Salad and Tapenade

SOUP

オマール海老のカプチーノ

Lobster Cappuccino

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 Three

本日のお肉料理

Today's Meat

国産牛サーロインのステーキ グリーンペッパーソース

Japanese Beef Sirloin Steak with Green Pepper Sauce
(Extra Charge+¥800)

フォアグラと牛フィレ肉のロッシーニスタイル

Japanese Beef and Foie Gras "Rossini" Style
(Extra Charge+¥1500)

DESSERT

栗とキャラメルのモンブラン カシスのソルベ添え

Chestnut and Caramel Mont Blanc with Cassis Sherbets

パン / コーヒー

Bread / Coffee

Tasting Lunch

— テイスティングランチ —

旬の食材とフォアグラ、トリュフの贅沢ロッシーニがお楽しみ頂ける

10月限定の特別コースです。

¥6,900 Per person

SEA URCHIN

フィッシュバンクスペシャルウニのフラン

Sea Urchin Flan

APPETIZER

旬の食材を使ったシェフのおすすめ前菜

Seasonal Ingredients Appetizer

SOUP

オマール海老のカプチーノ

Lobster Cappuccino

FISH

本日の鮮魚料理

Today's Fresh Fish

MAINDISH

フォアグラと牛フィレ肉のロッシーニスタイル

Japanese Beef and Foie Gras "Rossini" Style

DESSERT

本日のデザート

Today's Dessert

パン / コーヒー

Bread / Coffee

SIDE DISH

本日の国産オイスター
Japanese Fresh Oyster

500 yen~

兵庫県産オイスター
"Hyogo" Raw Oyster

300 yen

シュリンプカクテル(2本)
Shrimp Cocktail

500 yen

フィッシュバンクスペシャル
生うにのフラン
"Fish Bank" Special Sea Urchin Flan
1200 yen

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.