

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
スペシャルティ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

富士山鱒のマリネ わさび風味のグリーンピースピューレ
Marinated "Mt.Fuji" Trout with Green Peas Purée Wasabi Flavor

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
Japanese Beef Sirloin Steak
(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

2種のチーズと桜のアイス いちごのスープと共に
Two Kinds Cheese and Cherry Blossoms Ice with Strawberry Soup

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

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
3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 / プティフル
Bread / Coffee / Petit fours

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.