

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。

Fish Bank Platter (Sea Urchin Flan×2, Oyster×4, Shrimp×4, Crab, Clam×4, Mussels×4)
Fish Bank 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、
タラバカニ脚×2、白はまぐり×4個、ムール貝×4個 **¥7,500 (9,075)**
(2名様分の盛り合わせとなります。 3名様～ のご用意も可能です)



"Fish Bank" Special Sea Urchin Flan
北海道産ウニのフラン **¥1,200 (1,452)**

"Hyogo" Raw Oyster
兵庫県産 生牡蠣 [1 piece] **¥400 (484)**

Today's Japanese Raw Oyster
"旬"の国産 生牡蠣 [1 piece] **¥600 (726)～**

Shrimp Cocktail
シュリンプカクテル [2 piece] **¥500 (605)**
[4 piece] **¥1,000 (1,210)**

Salmon Confit
サーモンコンフィー **¥1,800 (2,178)**

Caviar
厳選キャビア [25g] **¥11,100 (13,431)**
[50g] **¥22,200 (26,862)**

Based Charge of 500 Yen Per Person in the Dinnér. marked menu may be made into two separate portion for an additional fee of ¥250.
お一人様¥500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¥250頂戴致します。

Fish Bank TOKYO

表示料金から別途消費税・サービス料 10%を加算させて頂きます。
All prices herein are exclusive of sales tax and 10% service charge.



SALAD & SOUP

- Farmer's Green Salad
農園野菜のグリーンサラダ ¥ 1,500 (1,815)
- King Crab Caesar Salad
タラバ蟹のシーザーサラダ ¥ 2,600 (3,146)
- Lobster Bisque
オマール海老のビスクスープ ¥ 1,000 (1,210)

FISH

- Today's Fish from "TSUKIJI" Market
本日入荷鮮魚 シェフの調理法で

¥ 2,800 (3,388)

Bouillabaisse
旬の魚介のブイヤベース

¥ 4,500 (5,445)

- Grilled "ISE" Lobster
伊勢海老グリル

¥ 9,800 (11,858)

SIDE DISH

Creamy Mashed Potato
クリーミーマッシュポテト

¥800 (968)

Sauteed Mushroom
キノコのソテー

¥ 900 (1,089)

Sauteed Butter Spinach
ほうれん草のバターソテー

¥700 (847)





BEEF STEAK & PORK

- Japanese Beef Sirloin Steak [120g] ¥5,500 (6,655)
国産牛のサーロインステーキ [180g] ¥8,250 (9,983)
- Japanese "WAGYU" Beef Tenderloin [120g] ¥8,000 (9,680)
黒毛和牛フィレ肉のステーキ [180g] ¥12,000 (14,520)
- Grilled "MATSUZAKA" Beef Sirloin [120g] ¥10,000 (12,100)
"松坂牛"のサーロインのグリル [180g] ¥15,000 (18,150)
- Roasted "YONEZAWA" Pork [120g] ¥2,600 (3,146)
米沢豚の低温ロースト