

## Seafood Market Course

— シーフードマーケットコース —

¥8,000 (9,680) Per person

市場から届く旬の魚介、お野菜を  
たっぷりお楽しみ頂けるカジュアルコース。

### AMUSE

シェフからはじめの一皿  
From Chef's Presents

### SEAFOOD PLATTER

旬の生牡蠣2種・天使海老・本日の魚介マリネ  
Two kinds Oyster , Angel Shrimp , Today's Marinaited Fish

+1,200円 (1,452)で生ウニのフランをお召し上がり頂けます。  
Extra Charge +1200 yen add to Sea Urchin Flan

### SALAD

本日のサラダ  
Today's Salad

### SOUP

クラムチャウダー  
Clam Chowder

### MAINDISH

下記よりお選びください  
Please choose it among Two

本日の鮮魚料理  
Today's Fish

本日のお肉料理  
Today's Meat

### DESSERT

本日のデザート  
Today's Dessert

## Fish Bank Course

— フィッシュバンクコース —

¥10,000 (12,100) 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

季節の魚介と軽やかなアスパラガスのムース添え  
Seasonal Seafood with Asparagus Mousse

### 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

国産牛サーロインのステーキ +¥1,500 (1,815)  
Japanese Sirloin Beef Steak

和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニスタイル +¥2,800 (3,388)  
Japanese Tenderloin and Foie Gras

松阪牛サーロインのグリル +¥3,100 (3,751)  
Grilled "MATSUZAKA" Beef Sirloin Steak

米沢牛フィレのステーキ +¥4,000 (4,840)  
Grilled "YONEZAWA" Beef Fillet Steak

### DESSERT

本日のデザート  
Today's Dessert

( ) 内の表示料金は消費税・サービス料10%を含んだ表示料金となります。  
( ) Is the displayed charge including consumption tax and 10% service charge.

## Tasting Course

— テイスティングコース —

¥13,000 (15,730) Per person

Fish Bank TOKYOの代表メニューを中心に  
高級食材を使用したお料理を少量ずつ12種類お楽しみ頂ける  
ハイエンドコース。

### AMUSE

雲丹のフランとキャビアの一皿  
Sea Urchin Flan and Caviar

### APPETIZER

季節の魚介と本マグロ大トロのタルタル  
Seasonal Seafood and Fatty Tuna Tartar

### SOUP

ロブスターとクラムチャウダーのカプチーノ仕立て  
Lobster and Clam Chowder Capccino Style

### FISH

オマール海老のローストと本日の鮮魚料理  
Roasted Lobster and Today's Fish Chef's Style

### MAINDISH

和牛フィレ・サーロイン・フォアグラのテイスティング  
"WAGYU" Fillet , Sirloin and Foie Gras Tasting

### DESSERT

本日のデザート  
Today's Dessert