

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。

¥2,700 (3,267) 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

マンハッタクラムチャウダー

Manhattan Clam Chowder

FISH

真鯛のポワレ

Sauteed Red Sea Bream

MAIN DISH

国産豚肩ロースのグリル

Grilled Japanese Porkloin

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。

¥3,700 (4,477) 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

アオリイカと日向夏 フォアグラのブリュレを添えて

Bigfin Reef Squid and New Summer Orange with Foie Gras Brulee

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 Four

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+¥750 (¥908)

牛フィレ肉のステーキ 黒トリュフのソース

Beef Steak with Truffle Sauce

Extra Charge+¥950 (¥1,150)

フォアグラと牛フィレ肉のロッシーニスタイル

Beef and Foie Gras "Rossini" Style

Extra Charge+¥1,400 (¥1,694)

DESSERT

ホワイトチョコのチーズテリーヌ カシスとローズマリーと共に

White Chocolat Cheese Terrine with Cassis and Rosemary

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

期間限定の特別コースです。

¥6,500 (7,865) 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

本日の前菜 季節のスタイルで

Today's 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 Fish

MAINDISH

フォアグラと牛フィレ肉のロッシーニスタイル

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

SIDE DISH

本日の国産オイスター
Japanese Fresh Oyster

600 (726) yen~

兵庫県産オイスター
"Hyogo" Raw Oyster

400 (484) yen

シュリンプカクテル(2本)
Shrimp Cocktail

500 (605) 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
1,200 (1,452) yen

() 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.