



Raw Bar

シーフードプラッター	4,800
ウニフラン×1 ホタテ×1ブラックタイガー×2 エンジェルシュリンプ×2 はまぐり×1サザエ×1	(5,808)
Seafood Platter for one person	
(Sea Urchin Flan×1 , Scallops×1 , Black Tiger Shrimp×2 , Angel Shrimp×2 Clam×1 , Turban shell×1)	
北海道産ウニのフラン	1,500
“Fish Bank” Special Sea Urchin Flan	(1,815)
シュリンプカクテル (6ピース)	1,800
Shrimp Cocktail (6pieces)	(2,178)
厳選キャビア	[25g] 12,000
Caviar	(14,520)
	[50g] 24,000
	(29,040)

Salad & Appetizer

	
トリュフ風味のフレンチフライ	2,200
Truffle-flavored French Fries	(2,662)
鮮魚のカルパッチョ	1,800
Today's Fish Carpaccio	(2,178)
アオリイカとタスマニアサーモン ルッコラのソース	2,800
Squid and Tasmanian Salmon with Arugula Sauce	(3,388)
●農園野菜のグリーンサラダ	1,800
Farmer’s Green Salad	(2,178)
●シーザーサラダ	2,200
Caesar Salad	(2,662)

Seafood

● 鯖のポアレ 蕪のソースにクルミのコンディメント	4,800
Pan-seared Spanish Mackerel with Turnip Sauce and Walnut Condiment	(5,808)
● 本日の鮮魚 Fish Bank スタイルで	3,900
Today's Fish , Fish Bank Style	(4,719)
● オマール海老のフリット	5,900
Lobster Frit	(7,139)
● 伊勢海老グリル	9,000
Grilled “ISE” Lobster	(10,890)

Grilled Japanese Beef

● 国産牛サーロイン	[120g] 5,500
Japanese Beef Sirloin	(6,655)
	[180g] 8,250
	(9,983)
● 黒毛和牛フィレ	[120g] 10,000
Japanese “WAGYU” Beef Tenderloin	(12,100)
	[180g] 14,000
	(16,940)
● 飛騨牛サーロイン	[120g] 12,000
“HIDA” Beer Sirloin	(14,520)
	[180g] 17,000
	(20,570)
● 米沢牛フィレ	[120g] 13,000
“YONEZAWA” Beef Tendetloin	(15,730)
	[180g] 18,000
	(21,780)

Soup

ニューイングランドクラムチャウダー	1,800
Clam Chowder	(2,178)
オマール海老のビスクスープ	1,800
Lobster Bisque Soup	(2,178)

Dessert

マロンムース ウィスキーの香りにカシスのソルベ	1,800
Maron Mousse with Mascarpone and Whiskey Mousse and Cassis Sorbet	(2,178)
季節のデザート	1,500
Seasonal Dessert	(1,815)
本日のシャーベット	1,200
Today’ s Sherbet	(1,452)
プティフルール (6ピース)	1,600
Petit fours (6piece)	(1,936)

Snack

ミックスナッツ	950
Mixed Nuts	(1,149)
ドライフルーツ	1,400
Dried Fruits	(1,694)
2種のオリーブ	1,400
Two Kinds of OLIVE	(1,694)
フェルミエのチーズ4種	2,800
Assorted Cheese	(3,388)

() Is the displayed charge including consumption tax and 10% service charge.

() 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。

●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(303)頂戴致します。
marked menu may be made into t wo separate portion for an additional fee of 250 (303) Yen

