

Raw Bar

シーフードプラッター 4,800
 ユニフラン×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 [50g] 24,000 (14,520)
 (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

● 鰯のポアレ 蕎のソースにクルミのコンディメント 4,800
 (5,808)
 Pan-seared Spanish Mackerel with Turnip Sauce and Walnut Condiment

● 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" Beef 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
 (2,178)
 Clam Chowder

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
 (2,178)
 Maron Mousse with Mascarpone and Whiskey Mousse and Cassis Sorbet

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 two separate portion for an additional fee of 250 (303) Yen

