

報道関係者各位

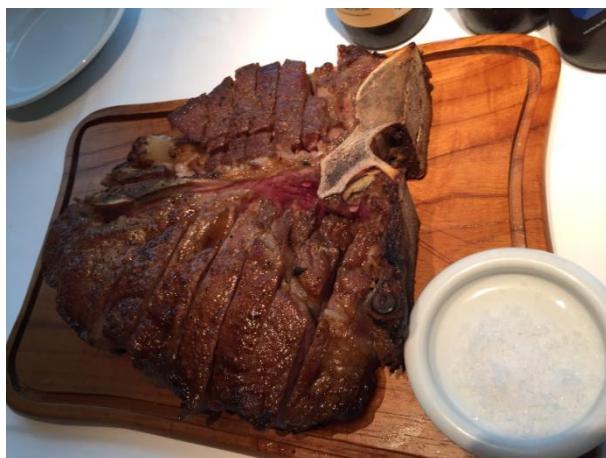
2015年7月29日

株式会社 EDGE (エッジ)

『Fish Bank TOKYO』で、旬の魚と熟成肉を楽しもう！

「30日長期熟成 U.S プライムビーフ T-ボーンステーキ」が新登場

株式会社 EDGE (本社：東京都港区、代表取締役社長：高田 賢介) が運営するモダン&スタイリッシュレストラン『Fish Bank TOKYO (フィッシュ バンク トウキョウ)』では、今夏から熟成肉を使用したメニュー販売を開始いたしました。



『Fish Bank TOKYO』 <http://fish-bank-tokyo.jp/>

2003年4月にオープンした『Fish Bank TOKYO』は、“旬を活かしたモダン・シーフード”をコンセプトに、シェフが世界各国から厳選した新鮮な魚介類をフレンチ・イタリアン・地中海料理などの技法を駆使しながらカテゴリーの枠にとらわれないスタイルでメニューを開拓してまいりました。モダンティストで提供するこれまでにないモダン・シーフードレストランとして多くのお客様にご利用いただいております。

そして、この度、新メニューとして熟成肉を中心とした肉メニューを新たに追加いたしました。

地上 215mの東京随一のパノラマ夜景の中、東京タワーやお台場の夜景を見ながら世界各国よりお届けする新鮮なシーフードと、上質な和牛のステーキを楽しめます。

今回、特にお勧めなのは、「30日長期熟成 U.S.プライムビーフ T-ボーンステーキ」(2人前、12,000円 ※サービス料10%別途)。

T-ボーンステーキはヒレとサーロインが同時に楽しめ、近年人気がある部位です。そしてU.S.プライムビーフはアメリカ産の最高等級の牛肉。そのT-ボーンステーキをゆっくりと30日かけ熟成し、芳醇な香りと深いコクが加わった肉の旨みの頂点で仕上げます。

約600gの食べ応えのあるT-ボーンを、フレンチを知り尽くした料理長が素材の旨みを最大限に引き出した調理でお届けします。

また、『Fish Bank TOKYO』はレストランとバーラウンジを完備。ワインは世界各国から取り揃えた2,000本のセラーからお好みにあった1本をお選び頂けます。国内では『Fish Bank TOKYO』でしか味わえないカリフォルニアワイン『Round Pond (Cabernet Sauvignon)』がお薦めです。ナパヴァレーのプレミアムワイナリーに葡萄を提供してきた生産者が自らの最高作品を目指して造られた、力強く濃厚なワインです。



<TOPICS>

現在、8月8日開催の東京湾大華火大会の特別ご予約を承っております。

盛大に夜空に打ち上げられる花火とともに、『Fish Bank TOKYO』のシェフがモダンに用意したシーフード料理の数々を、215mの高層階からお楽しみください。

⇒ http://fish-bank-tokyo.jp/pdf/fishbank_hanabi_150808.pdf

『Fish Bank TOKYO』

住所 〒105-7141 東京都港区東新橋1-5-2 汐留シティセンター

ご予約・お問い合わせ Telephone : 03-3569-7171

営業時間

ランチ 全日 11:30~15:00 (ラストオーダー 13:30)

ディナー 全日 17:30~23:30 (ラストオーダー 21:30)



本件に関するお問い合わせ

株式会社 EDGE 担当：斎藤

TEL 03-5785-2428 / 080-3616-2710