December 2026
The Pen & Quill

CASUAL LUNCH

Shizuoka Ingredients Course

メインディッシュが選べる静岡県産食材使用の“カジュアルランチ”

￥４，０００

Lunch Menu

Marinated Fuji Atlantic salmon cured with herbs,
aromatic vegetables and Shizuoka sea salt
ハーブと香味野菜、静岡の“あらしお”で漬けた富士アトランティックサーモンのマリネ

CHOICE OF MAIN DISH

Fresh fish meunière Grenoble-style,
sourced directly from Shimoda Port, Izu
伊豆 下田港直送 鮮魚のムニエル グルノーブルスタイル

or

Pan-seared pork loin from Shizuoka Prefecture,
served with an estragon-infused cream sauce
ふじのくにいきいきポーク ロースのポワレ エストラゴン風味のクリームソース

Today's dessert
本日のデザート

Coffee or tea
コーヒー 又は 紅茶

Bread and butter
パン と バター

FCCJ The Foreign Correspondents' Club of Japan
TOKYU HOTELS