December 2026
The Pen & Quill

CHOICE DINNER

Shizuoka Ingredients Course

メインディッシュが選べる静岡県産食材使用のチョイスディナー

￥８，５００

Dinner Menu

Amuse-bouche
アミューズ　ブーシュ

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

Bouillabaisse of fresh fish direct from Shimoda Port Izu, Press Club style
伊豆・下田港直送 鮮魚のブイヤベース プレスクラブ スタイル

or

Steak of Shizuoka-produced beef loin
served with a red wine sauce and vegetables from Shizuoka
静岡県産牛ロースのステーキ 煮詰めた赤ワインのソース 箱根西麓野菜添え

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