



The
Foreign Correspondents' Club
of Japan

Chef's Special Dinner Course Menu

"North Wing"

Amuse Bouches

2種のお楽しみアミューズブーシュ

Appetizer

Abalone and Seafood Tartare
with Shio-Koji Vinaigrette

鮑と海の幸のタルタル仕立て 塩麹ビネグレット

Hot Appetizer

Lightly Smoked "Omi Duck" with Fig Condiment

近江鴨の軽いスモーク イチジクのコンデメント

Fish Course

Fresh Fish from Toyosu Grilled with Tree Nuts

Pistachio Beurre Blanc Sauce

豊洲市場鮮魚の木の实焼き ピスタチオブルブランソース

Main Course

Grilled Beef Fillet

with Truffle-Infused Fond de Veau Sauce

国産牛フィレ肉のグリル トリュフの香るフンドボーソース

Bread

ブレッド

Dessert

Pen & Quill Special Dessert

ペン&クイル特製デザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

