December 2026
The Pen & Quill

PRIME DINNER

Course Menu Featuring Ingredients from Shizuoka Prefecture

静岡県産食材使用のディナーコースメニュー“プライム”

￥１３，０００

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

Petite Bouillabaisse of Kinmedai Snapper from Shimoda Port, Izu,
and Shiitake mushrooms Press Club style
伊豆・下田港直送 金目鯛と肉厚椎茸のプチブイヤベース プレスクラブ スタイル

Pan-seared Shizuoka-produced beef loin and duck foie gras
served with a Madeira sauce and warm accompaniments
静岡県産牛ロース肉とフォワグラカナールのポワレ ソースマデール 箱根西麓野菜とともに

Today's dessert
本日のデザート

Coffee or tea, accompanied by petit fours
コーヒー 又は 紅茶 と 小菓子

Bread and butter
パン と バター

FCCJ The Foreign Correspondents' Club of Japan
TOKYU HOTELS