



FCCJ

The
Foreign Correspondents' Club
of Japan

Chef's Special Dinner Course Menu

" North Wing "

Amuse Bouche

Two Kinds of Amuse Bouche
2種のアミューズブーシュ

Appetizer

Gateaux ; Cavia, Crab, Lily Bulb
キャビア、蟹、ゆり根のガトー

Soup

*Caramelized Foie Gras
and Sauteed Turnip*
フォアグラのカラメリーゼと蕪のソテー

Fish

*Monkfish and Spinach Farce
with Crustacean Balsamic Sauce*
鮫鱈とほうれん草のファルス
甲殻バルサミソース

Meat

*Grilled Fillet of Japanese Beef,
Sprouts Leeks Mustard Flavor*
国産牛フィレ肉のグリル 芽葱とマスタード風味

Bread

ブレッド

Dessert

Special Dessert
ペン&クイル特製デザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥12,000
(税込 13,200)