



The
Foreign Correspondents' Club
of Japan

Chef's Special Dinner Course Menu

Amuse Bouche

Two Kinds of Amuse
2種のアミューズブーシュ

Cold Appetizer

Lobster Consomme Jelly, Gateau Style Vanilla Flavor with Caviar
オマール海老とそのコンソメジュレ、ガトー仕立て バニラ風味 キャビア添え

Soup

Porcini Soup, Poiret Leek Flan, with Truffle
ポワロ葱のフラン、トリュフ香るポルチーニのスープ

Fish

*Sauteed Golden Sea Bream with Sea-scented
Sauternes Sauce*
金目鯛のソテー ホタテのムース 衣笠茸の蕪のファルシ
磯香るソーテルヌのソース

Meat

Grilled Fillet of Wagyu Beef, Poivreveil and Raisin Sauce
和牛フィレ肉のグリル ポワブルヴェールとレーズンのソース

Bread

Bread

ブレット

Desserts

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)