

JUNE MENU 5 COURSES €60.00

季節の懐石 <6月> 5品コース

Sake arrangement €27.00 (4 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Bijvoet-Tofu met Dashi-saus / よもぎ豆腐 / Wormwood-Tofu with Dashi sauce
- Gegrilde aubergine koud geserveerd / 水晶茄子 / Grilled aubergine served cold
- Verse haring EN stijl / 生鰯土佐酢掛け / Fresh herring served EN style
- Zachte gesmoorde abalone / 鮑甘露煮 / Soft simmered abalone
- Gesmoorde eendenborst / 合鴨コース煮 / Simmered duck breast

*A glass of Kazeyo Mizuyo Hitoyo, Ishikawa / 風よ水よ人よ、純米酒 (石川)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Kip-bouillon met kip balletje en zomer-truffel, geserveerde in een Japanse theè potje
鶏つくねとサマートリュフ、根菜の土瓶蒸し

Chicken stock with chicken ball and summer truffle, served by Japanese tea pot

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zeebaars, sneeuwkrab en zeewier gemarineerde coquille

本鮪、北海鱸、ズワイ蟹、スコットランド産帆立昆布

Sashimi of tuna, sea-bass, snow-crab en Konbu-kelp marinated scallop

*A glass of Yonetsuru, Yamagata / 米鶴 超辛、純米 (山形)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde ossenhaas (Australisch) en ganzenlever met rettich, Japanse peper-saus

オーストラリア産牛ヒレ肉山椒焼きとフォワグラ大根

Grilled fillet of beef and goose lever with Daikon-radish, Sansho-pepper sauce

WAGYU-beef as main course €15- supplement

※ 鹿児島産和牛は€15-の追加料金を頂戴致します。

*A glass of Mizuho Kuromatsu Kenbishi, Hyogo / 瑞穂黒松剣菱、純米、(兵庫)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Creme brulee van kersen, mousse-roomijs en seizoens fruits

さくらんぼのクリームブリュレ、ムースアイスクリーム、季節の果物

Cream brulee of cherry, mousse ice cream and seasonal fruits

*A glass of plum wine royal honey, Choya / 梅酒ロイヤルハニー、チョーヤ



JUNE MENU 7 COURSES €80.00

季節の懐石 <6月> 7品コース

Sake arrangement €42.00 (6 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Bijvoet-Tofu met Dashi-saus / よもぎ豆腐 / Wormwood-Tofu with Dashi sauce
- Gegrilde aubergine koud geserveerd / 水晶茄子 / Grilled aubergine served cold
- Verse haring EN stijl / 生鰯土佐酢掛け / Fresh herring served EN style
- Zachte gesmoorde abalone / 鮑甘露煮 / Soft simmered abalone
- Gesmoorde eendenborst / 合鴨ロース煮 / Simmered duck breast
- *A glass of Kazeyo Mizuyo Hitoyo, Ishikawa / 風よ水よ人よ、純米酒 (石川)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Kip-bouillon met kip balletje en zomer-truffel, geserveerde in een Japanse thee potje
鶏つくねとサマートリュフ、根菜の土瓶蒸し

Chicken stock with chicken ball and summer truffle, served by Japanese tea pot

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zeebaars, sneeuwkrab en zeewier gemarineerde coquille

本鮪、北海鱸、ズワイ蟹、スコットランド産帆立昆布

Sashimi of tuna, sea-bass, snow-crab en Konbu-kelp marinated scallop

*A glass of Yonetsuru, Yamagata / 米鶴 超辛、純米、(山形)

AGEMONO / 揚物

Krokante langstine en groenten met drie-kleuren bonen saus

フランス産 手長海老 二色揚げ と 季節野菜、三色豆餡添え

Crispy langstine en vegetables with three color beans sauce

*A glass of Uonuma, Niigata / 魚沼、純米、(新潟)

ABURI SUSHI / おまかせ炙り寿司 3種

Aburi Sushi van de dag 3 soorten / Chef's seared Sushi 3 pieces

*A glass of Kuromatsu, Hyogo / 白鹿黒松、本醸造 (兵庫)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde ossenhaas (Australisch) en ganzenlever met rettich, Japanse peper-saus

オーストラリア産 牛ヒレ肉山椒焼き と フォワグラ大根

Grilled fillet of beef and goose lever with Daikon-radish, Sansho-pepper sauce

※ WAGYU-beef as main course €15- supplement

※ 鹿児島産和牛は€15-の追加料金を頂戴致します。

*A glass of Kenbishi, Hyogo / 瑞穂黒松剣菱 (兵庫)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Creme brulee van kersen, mousse-roomijs en seizoens fruits

さくらんぼのクリームブリュレ、ムースアイスクリーム、季節の果物

Cream brulee of cherry, mousse ice cream and seasonal fruits

*A glass of plum wine royal honey, Choya / 梅酒ロイヤルハニー、チョーヤ



MENU EN AMSTERDAM 6 COURSES €65.00

EN アムステルダム懐石 6品コース

Sake arrangement €36.50 (5 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- 3 soorten seizoens voorgerechten
- 季節の酒肴 3点盛り
- 3 kinds of seasonal appetizer

DOBINMUSHI SOUP / 土瓶蒸し

Vis bouillon met vis, kip en groenten geserveerde met Dobin theepotje
旬の食材の土瓶蒸し

Fish stock with fish, chicken and vegetables served with Dobin tea pot

SASHIMI / お造り

Dagelijks Sashimi 3 soorten

本日のお造り 3種盛り

Today's Sashimi 3 kinds

TEMPURA / 天婦羅

Krokante garnaal, vis en seizoens groenten

海老、白身魚、季節の野菜

Tempura of prawn, fish and seasonal vegetables

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Beefstuk en seizoens groenten geserveerd op een "Teppan" bord

鉄板 牛ステーキ、季節野菜

Beef steak and seasonal vegetables served on a "Teppan" plate

※ WAGYU-beef as main course €15- supplement

※ 鹿児島産和牛は€15-の追加料金を頂戴致します。

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Dagelijks wisselende taart met roomijs en fruit

日替わりケーキとアイスクリーム、季節の果物

Cake and ice cream of the day and fruits

* Vegetarian arranged is available € 58-

