

## OCTOBER MENU 5 COURSES €60.00

季節の懐石 <10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
- Hakusai-kool met Dashi / 白菜茸煮浸し / Chinese cabbage in Dashi
- Balvorm Sushi van zalm / 鮭柿寿司 / Ball shaped Sushi of Salmon
- Aubergine met garnaal-saus / 茄子海老餡 / Aubergine with shrimp sauce
- Gegrilde paling en kastanje in ei-custard / 鰻玉締め / Grilled eel in egg custard
- Gegrilde kip pate met tomatensaus / 紅葉松風 / Chicken patty with tomato sauce

• \*A glass of Born, Junmai-Daiginjo, Fukui / 梵、純米大吟醸 (福井)

### DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Vis-bouillon met zee-duivel en groenten, geserveerde in een Japanse thee potje

北海産 獲れたて鮫鱈の土瓶蒸し

Fish stock with monkfish (anglerfish) and vegetables, served by Japanese tea pot

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, tonijn, zalm, griet en zoet-garnaal

本鮪、鮭市松、平目、甘海老

Sashimi of tuna, salmon, brill and sweet-shrimp

\*A glass of Hanafubuki, Hyogo / 小鼓花吹雪、純米吟醸、(兵庫)

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde wild mannetjesvarken met Miso, geserveerde op de magnolia blad

欧州産牡丹肉 (猪肉) 味噌朴葉焼き

Grilled wild boar with Miso, served on magnolia leaf

WAGYU-beef as main course €27.50- supplement

※ 鹿児島産和牛は€27.50-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 kastanje, peer-roomijs en seizoens fruits

栗のクリームブリュレ、洋梨アイスクリーム、季節の果物

Cream brulee of chestnut, pear 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



## OCTOBER MENU 7 COURSES €80.00

季節の懐石 <10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
- Hakusai-kool met Dashi / 白菜茸煮浸し / Chinese cabbage in Dashi
- Balvorm Sushi van zalm / 鮭柿寿司 / Ball shaped Sushi of Salmon
- Aubergine met garnaal-saus / 茄子海老餡 / Aubergine with shrimp sauce
- Gegrilde paling en kastanje in ei-custard / 鰻玉締め / Grilled eel in egg custard
- Gegrilde kip pate met tomatensaus / 紅葉松風 / Chicken patty with tomato sauce
- \*A glass of Born, Junmai-Daiginjo, Fukui / 梵、純米大吟醸 (福井)

### DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Vis-bouillon met zee-duivel en groenten, geserveerde in een Japanse theë potje  
北海産 獲れたて鮫鱈の土瓶蒸し

Fish stock with monkfish (anglerfish) and vegetables, served by Japanese tea pot

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zalm, griet en zoet-garnaal

本鮪、鮭市松、平目、甘海老

Sashimi of tuna, salmon, brill and sweet-shrimp

\*A glass of Hanafubuki, Hyogo / 小鼓花吹雪、純米吟醸、(兵庫)

### AGEMONO / 揚物

Krokante Koningskrab met Tofu-papier en makreel op de chrysant-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 king-crab with Tofu paper and mackerel, served with chrysanthemum sauce

\*A glass of Yonetsuru Cho-kara, Yamagata / 米鶴、超辛口純米、(山形)

### 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 wild mannetjesvarken met Miso, geserveerde op de magnolia blad

欧州産牡丹肉 (猪肉) 味噌朴葉焼き

Grilled wild boar with Miso, served on magnolia leaf

※ WAGYU-beef as main course €27.50- supplement

※ 鹿児島産和牛は€27.50-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 kastanje, peer-roomijs en seizoens fruits

栗のクリームブリュレ、洋梨アイスクリーム、季節の果物

Cream brulee of chestnut, pear 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 €70.00

EN アムステルダム懐石 6品コース

Sake arrangement €38.00 (5 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- 5 soorten seizoens voorgerechten
- 季節の酒肴 5点盛り
- 5 kinds of seasonal appetizer

### DOBINMUSHI SOUP / 土瓶蒸し

Seizoens soep geserveerde met Dobin theepotje

旬の食材の土瓶蒸し

Seasonal soup served with old fashioned Dobin tea pot

### SASHIMI / お造り

Dagelijks Sashimi 3 soorten

本日のお造り 3種盛り

Today's chef's recommendation 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 €27.50- supplement

※ 鹿児島産和牛は€27.50-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-

