

## APRIL MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 < 4 月 > 3 品コース

Sake arrangement €19.00 ( 3 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Witte asperge met truffle-Miso / 白アスパラトリュフ味噌 / Asparagus with Miso
- Gesmoorde Asari-clam / あさり時雨煮 / Simmered Asari-clam
- Surfen-clam en kwal met azijn / 北寄貝うどクラゲ酢 / Surf-clam and jellyfish
- Ei-Tofu met paling / 鰻玉子豆腐 / Egg-Tofu with eel
- Krokante kwartel met sesam / 鶉新緑揚げ / Crispy quail met sesame

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

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Lage temperatuur gestoomd mais-kip en lente groenten met groene saus

オランダ産もろこし鶏 若草餡

Low temperature steamed corn-chicken and springs vegetables with green 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 Minatoya Tousoke, junma-Daiginjo

湊屋藤助、純米大吟醸、白瀧 (新潟)

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Sojabonenpoedermousse, groene thee roomijs en seizoens fruits

きな粉ムース、抹茶アイスクリーム、季節の果物

Soy beans powder mousse, green tea ice cream and seasonal fruits

\*A glass of Junmai Yuzu-sake / 純米柚子酒、中島 (岐阜)



## APRIL MENU 5 COURSES €60.00

季節の懐石 <4月> 5品コース

Sake arrangement €26.00 (4 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Witte asperge met truffle-Miso / 白アスパラトリュフ味噌 / Asparagus with Miso
- Gesmoorde Asari-clam / あさり時雨煮 / Simmered Asari-clam
- Surfen-clam en kwal met azijn / 北寄貝うどクラゲ酢 / Surf-clam and jellyfish
- Ei-Tofu met paling / 鰻玉子豆腐 / Egg-Tofu with eel
- Krokante kwartel met sesam / 鶉新緑揚げ / Crispy quail met sesame

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

### DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Vis-bouillon krabschaal met en groenten, geserveerde in een Japanse thee potje  
ズワイ蟹爪すまし仕立て、筍、桜人参、しめじ  
Fish stock with crab scissor and vegetables, served by Japanese tea pot

### SASHIMI / お造り

Sashimi van Toro-tonijn, dorade royal, Schots zalm en zoet-garnaal  
本鮪トロ、北海鯛、炙り鮭、甘海老

Sashimi of Toro-tuna, North-sea sea-bream, Scotch salmon and sweet shrimp

\*A glass of Fushimizu-shikomi, Ginjo, Kyoto / 伏水仕込み、吟醸、黄桜 (京都)

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Lage temperatuur gestoomd mais-kip en lente groenten met groene saus  
オランダ産もろこし鶏 若草餡

Low temperature steamed corn-chicken and springs vegetables with green 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 Minatoya Tousoke, junma-Daiginjo

湊屋藤助、純米大吟醸、白瀧 (新潟)

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Sojabonenpoedermousse, groene thee roomijs en seizoens fruits  
きな粉ムース、抹茶アイスクリーム、季節の果物

Soy beans powder mousse, green tea ice cream and seasonal fruits

\*A glass of Junmai Yuzu-sake / 純米柚子酒、中島 (岐阜)



## APRIL MENU 7 COURSES €80.00

季節の懐石 <4月> 7品コース

Sake arrangement €40.00 (6 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Witte asperge met truffle-Miso / 白アスパラトリュフ味噌 / Asparagus with Miso
- Gesmoorde Asari-clam / あさり時雨煮 / Simmered Asari-clam
- Surfen-clam en kwal met azijn / 北寄貝うどクラゲ酢 / Surf-clam and jellyfish
- Ei-Tofu met paling / 鰻玉子豆腐 / Egg-Tofu with eel
- Krokante kwartel met sesam / 鶉新緑揚げ / Crispy quail met sesame
- \*A glass of Kazeyo Mizuyo Hitoyo, Junmai / 風よ水よ人よ、純米酒 (石川)

### DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Vis-bouillon krabschaal met en groenten, geserveerde in een Japanse theè potje  
ズワイ蟹爪すまし仕立て、筍、桜人参、しめじ

Fish stock with crab scissor and vegetables, served by Japanese tea pot

### SASHIMI / お造り

Sashimi van Toro-tonijn, dorade royal, Schots zalm en zoet-garnaal  
本鮪トロ、北海鯛、炙り鮭、甘海老

Sashimi of Toro-tuna, North-sea sea-bream, Scotch salmon and sweet shrimp

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

### AGEMONO / 揚物

Tempura van gliet en seizoens groenten, geserveerde met krabsaus  
平目桜揚げ と 季節野菜、蟹餡添え

Tempura of brill and seasonal vegetables, served with crab sauce

\*A glass of Koshinohatsuume, Honjozo / 越の初梅、本醸造、高の井 (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, Honjozo / 白鹿黒松、本醸造 (兵庫)

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Lage temperatuur gestoomd mais-kip en lente groenten met groene saus  
オランダ産もろこし鶏 若草餡

Low temperature steamed corn-chicken and springs vegetables with green 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 Minatoya Tousuke, Junmai-Daiginjo / 湊屋藤助、純米大吟醸 (新潟)

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Sojabonenpoedermousse, groene thee roomijs en seizoens fruits  
きな粉ムース、抹茶アイスクリーム、季節の果物

Soy beans powder mousse, green tea ice cream and seasonal fruits

\*A glass of Junmai Yuzu-sake / 純米柚子酒、中島 (岐阜)

