

## JANUARY MENU 3 COURSES

€39.50

季節の懐石 < 1 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
- Rettich salade met zalm kuitjes / 紅白なますイクラ / Daikon radish with Ikura
- Nieuwjaar omelet / 伊達巻 / New year omelet
- Sake gesmoorde zeeslak / 梅貝酒煮 / Sake simmered sea-snail
- Gerolde zalm met zeewier / 昆布巻き / Rolled salmon with Konbu kelp
- Gegrilde kip pate / 鶏松風 / Grilled chicken pate
- Gesmoorde garnaal/ 海老芝煮 / Simmered shrimp

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

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Hot pot met Australisch rund vlees en groenten

オーストラリア産牛肉のみぞれ鍋

Hot pot with Australian beef and vegetables

※ 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, Junmai-Daiginjo, / 湊屋藤助、純米大吟醸、白瀧 ( 新潟 )

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Yuzu mousse with bessen gelei, mango roomijs en seizoensfruit

柚子ムース・ベリーゼリー掛け、マンゴーアイスクリーム、果物

Yuzu mousse with berry jelly, mango ice cream and seasonal fruits

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



## JANUARY MENU 5 COURSES €58.00

季節の懐石 <1月> 5品コース

Sake arrangement €28.00 (4 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Rettich salade met zalm kuitjes / 紅白なますイクラ / Daikon radish with Ikura
- Nieuwjaar omelet / 伊達巻 / New year omelet
- Sake gesmoorde zeeslak / 梅貝酒煮 / Sake simmered sea-snail
- Gerolde zalm met zeewier / 昆布巻き / Rolled salmon with Konbu kelp
- Gegrilde kip pate / 鶏松風 / Grilled chicken pate
- Gesmoorde garnaal / 海老芝煮 / Simmered shrimp

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

### DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Eende soep met groenten en paddestoelen geserveerd in een Japanse thee potje  
合鴨土瓶蒸し

Duck soup with vegetables and mushrooms served in a Japanese tea pot

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, drade, zalm en zoet garnaal

本鮪、北海鯛、オーガニックサーモン、甘海老

Sashimi of tuna, sea-bream, 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

Hot pot met Australisch rund vlees en groenten

オーストラリア産牛肉のみぞれ鍋

Hot pot with Australian beef and vegetables

※ 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, Junmai-Daiginjo, / 湊屋藤助、純米大吟醸、白瀧 (新潟)

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Yuzu mousse with bessen gelei, mango roomijs en seizoensfruit

柚子ムース・ベリーゼリー掛け、マンゴーアイスクリーム、果物

Yuzu mousse with berry jelly, mango ice cream and seasonal fruits

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



## JANUARY MENU 7 COURSES €78.00

季節の懐石 <1月> 7品コース

Sake arrangement €45.00 (6 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Rettich salade met zalm kuitjes / 紅白なますイクラ / Daikon radish with Ikura
- Nieuwjaar omelet / 伊達巻 / New year omelet
- Sake gesmoorde zeeslak / 梅貝酒煮 / Sake simmered sea-snail
- Gerolde zalm met zeewier / 昆布巻き / Rolled salmon with Konbu kelp
- Gegrilde kip pate / 鶏松風 / Grilled chicken pate
- Gesmoorde garnaal/ 海老芝煮 / Simmered shrimp
- \*A glass of Kazeyo Mizuyo Hitoyo, Junmai / 風よ水よ人よ、純米酒 (石川)

### DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Eende soep met groenten en paddestoelen geserveerde in een Japanse thee potje  
合鴨土瓶蒸し

Duck soup with vegetables and mushrooms served in a Japanese tea pot

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, drade, zalm en zoet garnaal

本鮪、北海鯛、オーガニックサーモン、甘海老

Sashimi of tuna, sea-bream, salmon and sweet shrimp

\*A glass of Katsuyama EN, Junmai, Miyagi / 勝山縁、純米、勝山 (宮城)

### AGEMONO / 揚物

Tempura van koningskrab en oester met gedroogde zeewier

鱈場蟹と牡蠣の磯部揚げ、漁火

Tempura of king crab and oyster with dried sea weed

\*A glass of Hatsuume, Honjozo, Takanoi (Niigata) / 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, Tatsuma (Hyogo) / 白鹿黒松、本醸造、(兵庫)

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Hot pot met Australisch rund vlees en groenten / オーストラリア産牛肉のみぞれ鍋

Hot pot with Australian beef and vegetables

※ 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, Junmai-Daiginjo, / 湊屋藤助、純米大吟醸、白瀧 (新潟)

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Yuzu mousse with bessen gelei, mango roomijs en seizoensfruit

柚子ムース・ベリーゼリー掛け、マンゴーアイスクリーム、果物

Yuzu mousse with berry jelly, mango ice cream and seasonal fruits

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

