

MARCH MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 < 3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
- Gesmoorde bamboescheut / 若筍煮 / Simmered bamboo shoot
- Mozuku-zeewiere en yam-aardappel / もずくとりろ酢 / Mozuku-seaweed and yam
- Krokante spierings / わかさぎ磯部揚げ / Crispy fried smelt-fish
- Meiknol met ganzenlever-Miso / 桜蕪フォワグラ味噌 / Turnip with goose liver
- Kip en waterkers salade / ささみクレソン浸し / Chicken and watercress salad

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrild Australisch rundvlees met Sansho-pepersaus en lente groenten

牛ヒレ肉山椒焼き、新じゃが、新キャベツ、新玉葱

Grilled Australian beef with Sansho-pepper sauce, springs 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 Shirakabegura, Daiginjo, Takara, Hyogo

松竹梅 白壁蔵、大吟醸無濾過原酒、宝 (兵庫)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Kerseboom-cheesecake, groenethee-chocolade cake en Yuzu-macaron

桜チーズケーキ、抹茶チョコレートケーキ、柚子マカロン

Cherry blossom cheese cake, green tea chocolate cake and Yuzu-macaroon

*A glass of plum wine royal honey / 梅酒ロイヤルハニー



MARCH MENU 5 COURSES €60.00

季節の懐石 < 3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
- Gesmoorde bamboescheut / 若筍煮 / Simmered bamboo shoot
- Mozuku-zeewiere en yam-aardappel / もずくとりろ酢 / Mozuku-seaweed and yam
- Krokante spierings / わかさぎ磯部揚げ / Crispy fried smelt-fish
- Meiknol met ganzenlever-Miso / 桜蕪フォワグラ味噌 / Turnip with goose liver
- Kip en waterkers salade / ささみクレソン浸し / Chicken and watercress salad

*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 met Asari-clam en groenten, geserveerde in een Japanse theè potje
浅利潮仕立ての土瓶蒸し

Fish stock with Asari-clam and vegetables, served by Japanese tea pot

SASHIMI / お造り

Sashimi van Botan-garnaal, inktvis met kaviaar en zee-brasem

炙りボタン海老、わらび烏賊キャビア添え、北海鯛花造り

Sashimi of Botan-prawn, squid with caviar and nood-sea sea-bream

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrild Australisch rundvlees met Sansho-pepersaus en lente groenten

牛ヒレ肉山椒焼き、新じゃが、新キャベツ、新玉葱

Grilled Australian beef with Sansho-pepper sauce, springs 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 Shirakabegura, Daiginjo, Takara, Hyogo

松竹梅 白壁蔵、大吟醸無濾過原酒、宝 (兵庫)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Kerseboom-cheesecake, groenethee-chocolade cake en Yuzu-macaron

桜チーズケーキ、抹茶チョコレートケーキ、柚子マカロン

Cherry blossom cheese cake, green tea chocolate cake and Yuzu-macaroon

*A glass of plum wine royal honey / 梅酒ロイヤルハニー



MARCH MENU 7 COURSES €80.00

季節の懐石 <3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
- Gesmoorde bamboescheut / 若筍煮 / Simmered bamboo shoot
- Mozuku-zeewiere en yam-aardappel / もずくとりろ酢 / Mozuku-seaweed and yam
- Krokante spierings / わかさぎ磯部揚げ / Crispy fried smelt-fish
- Meiknol met ganzenlever-Miso / 桜蕪フォワグラ味噌 / Turnip with goose liver
- Kip en waterkers salade / ささみクレソン浸し / Chicken and watercress salad
- *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 met Asari-clam en groenten, geserveerde in een Japanse theë potje
浅利潮仕立ての土瓶蒸し

Fish stock with Asari-clam and vegetables, served by Japanese tea pot

SASHIMI / お造り

Sashimi van Botan-garnaal, inktvis met kaviaar en zee-brasem

炙りボタン海老、わらび烏賊キャビア添え、北海鯛花造り

Sashimi of Botan-prawn, squid with caviar and nood-sea sea-bream

*A glass of Jozen pink EN label / 上善水如熟成 EN ラベル、純米吟醸、(新潟)

AGEMONO / 揚物

Tempura van sneeuwkrabsschaal, rode-porn met kersembrad en groenten

ズワイ蟹爪、ヒメジ桜葉揚げ

Tempura of snow crab scissors, red-mullet with cherry blossoms leaf and vegetables

*A glass of Uonuma, Junmai, Shirataki (Niigata) / 魚沼辛口、純米、白瀧 (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

Gegrild Australisch rundvlees met Sansho-pepersaus en lente groenten

牛ヒレ肉山椒焼き、新じゃが、新キャベツ、新玉葱

Grilled Australian beef with Sansho-pepper sauce, springs 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 Shirakabegura, Daiginjo / 松竹梅 白壁蔵、大吟醸無濾過原酒、(兵庫)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Kerseboom-cheesecake, groenethee-chocolade cake en Yuzu-macaron

桜チーズケーキ、抹茶チョコレートケーキ、柚子マカロン

Cherry blossom cheese cake, green tea chocolate cake and Yuzu-macaroon

*A glass of plum wine royal honey / 梅酒ロイヤルハニー

