

## OCTOBER MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 < 10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
- Hakusai-kool met Dashi / 白菜茸煮浸し / Hakusai-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 )

### 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 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 / Hakusai-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, 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

- Aperitif van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Hakusai-kool met Dashi / 白菜茸煮浸し / Hakusai-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 theè 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

アラスカ産鱈場蟹湯葉包み揚げ、北海鯖竜田揚げと季節野菜、菊花餡

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

