

SUMMER MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 < 7・8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
- Ei-custard met sojabonen saus / 冷し茶碗蒸し / Egg custard with Edamame sauce
- Gegrilde aubergine met okra / 焼き茄子叩きオクラ / Grilled aubergine and okra
- Sneeuwkrab met Junsai-groenten / スワイ蟹じゅん菜 / Snow crab with Junsai
- Gemarineerde rode mul / ヒメジ南蛮漬け / Marinated red mullet
- Paling met kriswotel en lotuswortel / 鰻牛蒡きんぴら / Eel with burdock and lotus

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde eendeborst met saus van bosuitjes en citroen

フランス産夏鴨二色餡 (葱餡、檸檬餡)

Grilled French duck breast with sauce of spring-onion and lemon

※ 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 Caro rose Sake, Shimane / 華露 ロゼ酒 (島根)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Traditionele Shiratama balletjes en Yuzu-gelei met Maccha mousse

抹茶ムース、白玉あんみつ、柚子寒天

Traditional Shiratama-balls and Yuzu jelly with Maccha mousse

*A glass of Yuzu-Sake, Nakashima / ゆず酒、中島 (岐阜)



SUMMER MENU 5 COURSES €60.00

季節の懐石 < 7・8月 > 5品コース

Sake arrangement €25.00 (4 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Ei-custard met sojabonen saus / 冷し茶碗蒸し / Egg custard with Edamame sauce
- Gegrilde aubergine met okra / 焼き茄子叩きオクラ / Grilled aubergine and okra
- Sneeuwkrab met Junsai-groenten / ズワイ蟹じゅん菜 / Snow crab with Junsai
- Gemarineerde rode mul / ヒメジ南蛮漬け / Marinated red mullet
- Paling met kriswotel en lotuswortel / 鰻牛蒡きんぴら / Eel with burdock and lotus

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

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Mosselen consommé met paddenstoel en groenten, geserveerde in een Japans aardewerk

ムール貝潮仕立ての土瓶蒸し

Mussels consommé with mushroom and vegetables, served by Japanese tea pot

SASHIMI / お造り

Sashimi van zalm, zeebaars, octopus en zoet-garnaal

スコッチサーモン、天然鱸洗い、蛸、甘海老

Sashimi of salmon, sea-bass, octopus and sweet-shrimp

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde eendeborst met saus van bosuitjes en citroen

フランス産夏鴨二色餡 (葱餡、檸檬餡)

Grilled French duck breast with sauce of spring-onion and lemon

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 Caro rose Sake, Shimane / 華露 ロゼ酒 (島根)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Traditionele Shiratama balletjes en Yuzu-gelei met Maccha mousse

抹茶ムース、白玉あんみつ、柚子寒天

Traditional Shiratama-balls and Yuzu jelly with Maccha mousse

*A glass of Yuzu-Sake, Nakashima / ゆず酒、中島 (岐阜)



SUMMER MENU 7 COURSES €80.00

季節の懐石 < 7・8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
- Ei-custard met sojabonen saus / 冷し茶碗蒸し / Egg custard with Edamame sauce
- Gegrilde aubergine met okra / 焼き茄子叩きオクラ / Grilled aubergine and okra
- Sneeuwkrab met Junsai-groenten / ズワイ蟹じゅん菜 / Snow crab with Junsai
- Gemarineerde rode mul / ヒメジ南蛮漬け / Marinated red mullet
- Paling met kriswotel en lotuswortel / 鰻牛蒡きんぴら / Eel with burdock and lotus
- *A glass of Kazeyo Mizuyo Hitoyo, Ishikawa / 風よ水よ人よ、純米酒 (石川)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Mosselen consommé met paddenstoel en groenten, geserveerde in een Japans aardewerk

ムール貝潮仕立ての土瓶蒸し

Mussels consommé with mushroom and vegetables, served by Japanese tea pot

SASHIMI / お造り

Sashimi van zalm, zeebaars, octopus en zoet-garnaal

スコッチサーモン、天然鱸洗い、蛸、甘海老

Sashimi of salmon, sea-bass, octopus and sweet-shrimp

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

AGEMONO / 揚物

Tempura van zachte-schelp-krab en groenten

ソフトシェルクラブと季節野菜の天婦羅

Tempura of softshellcrab and vegetables

*A glass of Yonetsuru, Yamagata / 米鶴超辛、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 eendeborst met saus van bosuitjes en citroen

フランス産夏鴨二色餡 (葱餡、檸檬餡)

Grilled French duck breast with sauce of spring-onion and lemon

※ 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 Caro rose Sake, Shimane / 華露 ロゼ酒 (島根)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Traditionele Shiratama balletjes en Yuzu-gelei met Maccha mousse

抹茶ムース、白玉あんみつ、柚子寒天

Traditional Shiratama-balls and Yuzu jelly with Maccha mousse

*A glass of Yuzu-Sake, Nakashima / ゆず酒、中島 (岐阜)

