

FEBRUARY MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 < 2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
- Bamboescheut met sesam / 筍胡麻よごし / Bamboo shoot with sesame
- Zee-duivel lever met Ponzu / 鮫鰾肝ポン酢 / Angler-fish liver with Ponzu
- Gesmoorde Shishamo-vis met pruim / ししやも香梅煮 / Simmered smelt-fish
- St.jacobbschelp met Yuzu-Miso / 帆立柚子味噌 / Scallop with Yuzu-Miso
- Gesmoorde rundvlees met gember / 牛時雨煮 / Simmered beef with ginger

*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 Wagyu-rund vlees (80g) of Toro-tonijn (80g), geserveerde op de Himalayan zout plaat

鹿児島産和牛 (80g) もしくは 本鮪トロ(80g) のヒマラヤ岩塩焼き

Grilled Wagyu-beef (80g) or Toro-tuna (80g), served on Himalayan rock salt plate

*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

Aardbei combinatie van cheesecake, mousse en roomijs / 苺デザート盛り合わせ

Strawberry combination of cheese cake, mousse and ice cream

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



FEBRUARY MENU 5 COURSES €60.00

季節の懐石 <2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
- Bamboescheut met sesam / 筍胡麻よごし / Bamboo shoot with sesame
- Zee-duivel lever met Ponzu / 鮫鰾肝ポン酢 / Angler-fish liver with Ponzu
- Gesmoorde Shishamo-vis met pruim / ししやも香梅煮 / Simmered smelt-fish
- St.jacobbschelp met Yuzu-Miso / 帆立柚子味噌 / Scallop with Yuzu-Miso
- Gesmoorde rundvlees met gember / 牛時雨煮 / Simmered beef with ginger

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

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Soep met kip, Tofu en groenten, geserveerde in een Japanse theè potje

鶏けんちん汁の土瓶蒸し

Soup with chicken, Tofu and vegetables, served by Japanese tea pot

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, griet met pittige kabeljauwe kuitjes en licht gegrilde makreel

本鮪、平目めんたいこ和え、鰯鯖炙り

Sashimi of tuna, brill with spicy cod fish roe and seared mackerel

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrild Wagyu-rund vlees (80g) of Toro-tonijn (80g), geserveerde op de Himalayan zout plaat

鹿児島産和牛 (80g) もしくは 本鮪トロ (80g) のヒマラヤ岩塩焼き

Grilled Wagyu-beef (80g) or Toro-tuna (80g), served on Himalayan rock salt plate

*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

Aardbei combinatie van cheesecake, mousse en roomijs / 苺デザート盛り合わせ

Strawberry combination of cheese cake, mousse and ice cream

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



FEBRUARY MENU 7 COURSES €80.00

季節の懐石 <2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
- Bamboescheut met sesam / 筍胡麻よごし / Bamboo shoot with sesame
- Zee-duivel lever met Ponzu / 鮫鱈肝ポン酢 / Angler-fish liver with Ponzu
- Gesmoorde Shishamo-vis met pruim / ししやも香梅煮 / Simmered smelt-fish
- St.jacobbschelp met Yuzu-Miso / 帆立柚子味噌 / Scallop with Yuzu-Miso
- Gesmoorde rundvlees met gember / 牛時雨煮 / Simmered beef with ginger
- *A glass of Kazeyo Mizuyo Hitoyo, Junmai / 風よ水よ人よ、純米酒 (石川)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Soep met kip, Tofu en groenten, geserveerde in een Japanse theè potje
鶏けんちん汁の土瓶蒸し

Soup with chicken, Tofu and vegetables, served by Japanese tea pot

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, griet met pittige kabeljauw kuitjes en licht gegrilde makreel
本鮪、平目めんたいこ和え、鰯炙り

Sashimi of tuna, brill with spicy cod fish roe and seared mackerel

*A glass of Jozen pink EN label, Junmai-ginjo, Shirataki, Niigata

上善水如熟成 EN ラベル、純米吟醸、白瀧 (新潟)

AGEMONO / 揚物

Krokante kabeljauw en garnaal met gedroogde rode-Shiso, rettich saus
北海鱈、海老のゆかり揚げ、みぞれ餡かけ

Crispy cod fish and prawn with dried red-Shiso leaf, served with Daikon-radish sauce

*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 Wagyu-rund vlees (80g) of Toro-tonijn (80g), geserveerde op de
Himalayan zout plaat

鹿児島産和牛 (80g) もしくは 本鮪トロ (80g) の ヒマラヤ岩塩焼き

Grilled Wagyu-beef (80g) or Toro-tuna (80g), served on Himalayan rock salt plate

*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

Aardbei combinatie van cheesecake, mousse en roomijs / 苺デザート盛り合わせ
Strawberry combination of cheese cake, mousse and ice cream

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

