

## MAY MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 < 5 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
- Sesam-Tofu met erwtensaus / 胡麻豆腐若草餡 / Sesame-Tofu with green sauce
- Spinazie salade en Shirasu-vis / 連草しらす浸し / Spinach salad and Shirasu-fish
- Vis gelei met griet / 平目煮凝り / Fish jelly with brill
- Krabschaal met pitig kabeljauw kuitjes / 蟹爪明太子 / Crab scissor with codfish roe
- Gesmoorde kip met citroen / 鶏檸檬蒸し / Simmered chicken with lemon

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

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gesmoorde lams en witte asperge met Teriyaki saus  
仔羊 2 種 煮込み と 白アスパラガスの 照りだれ掛け  
Simmered lamb and white asparagus with Teriyaki sauce

- ※ 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 Tousoke, junma-Daiginjo

湊屋藤助、純米大吟醸、白瀧 (新潟)

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Ardbei cheesecake, Yuzu-chocoladecake en seizoens fruits  
苺チーズケーキ、柚子チョコレートケーキ、ムースアイスクリーム、季節の果物  
Strawberry cheesecake, Yuzu-chocolate cake and seasonal fruits

\*A glass of plum wine royal honey, Choya / 梅酒ロイヤルハニー、チョーヤ



## MAY MENU 5 COURSES €60.00

季節の懐石 <5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
- Sesam-Tofu met erwtensaus / 胡麻豆腐若草餡 / Sesame-Tofu with green sauce
- Spinazie salade en Shirasu-vis / 連草しらす浸し / Spinach salad and Shirasu-fish
- Vis gelei met griet / 平目煮凝り / Fish jelly with brill
- Krabschaal met pitig kabeljauw kuitjes / 蟹爪明太子 / Crab scissor with codfish roe
- Gesmoorde kip met citroen / 鶏檸檬蒸し / Simmered chicken with lemon

\*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 dorade en groenten, geserveerde in een Japanse theè potje

フランス産 鯛 潮仕立て、椎茸、大根、牛蒡

Fish stock with sea-bream and vegetables, served by Japanese tea pot

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zeebaars, Hokki-clam en zeewier gemarineerde zalm

本鮪、北海鱸、北寄貝、鮭昆布

Sashimi of tuna, sea-bass, surf-clam en Konbu-kelp marinated salmon

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

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gesmoorde lams en witte asperge met Teriyaki saus

仔羊 2種 煮込み と 白アスパラガスの 照りだれ掛け

Simmered lamb and white asparagus with Teriyaki sauce

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 Tousoke, junma-Daiginjo

松竹梅 白壁蔵、大吟醸無濾過原酒、宝 (京都)

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Ardbei cheesecake, Yuzu-chocoladecake en seizoens fruits

苺チーズケーキ、柚子チョコレートケーキ、ムースアイスクリーム、季節の果物

Strawberry cheesecake, Yuzu-chocolate cake and seasonal fruits

\*A glass of plum wine royal honey, Choya / 梅酒ロイヤルハニー、チョーヤ



## MAY MENU 7 COURSES €80.00

季節の懐石 <5月> 7品コース

Sake arrangement €42.00 (6 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Sesam-Tofu met erwtensaus / 胡麻豆腐若草餡 / Sesame-Tofu with green sauce
- Spinazie salade en Shirasu-vis / 連草しらす浸し / Spinach salad and Shirasu-fish
- Vis gelei met griet / 平目煮凝り / Fish jelly with brill
- Krabschaal met pitig kabeljauw kuitjes / 蟹爪明太子 / Crab scissor with codfish roe
- Gesmoorde kip met citroen / 鶏檸檬蒸し / Simmered chicken with lemon
- \*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 dorade en groenten, geserveerde in een Japanse theè potje

フランス産 鯛 潮仕立て、椎茸、大根、牛蒡

Fish stock with sea-bream and vegetables, served by Japanese tea pot

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zeebaars, Hokki-clam en zeewier gemarineerde zalm

本鮪、北海鱸、北寄貝、鮭昆布

Sashimi of tuna, sea-bass, surf-clam en Konbu-kelp marinated salmon

\*A glass of Kotsuzumi Hanafubuki / 小鼓 花吹雪、純米吟醸、(兵庫)

### AGEMONO / 揚物

Krokante langstine en groenten met drie-kleuren bonen saus

フランス産 手長海老 と 季節野菜 の 天婦羅、三色豆餡添え

Crispy langstine en vegetables with three color beans sauce

\*A glass of Yonetsuru, Junmai / 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, Honjozo / 白鹿黒松、本醸造 (兵庫)

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gesmoorde lams en witte asperge met Teriyaki saus

仔羊 2種 煮込み と 白アスパラガスの 照りだれ掛け

Simmered lamb and white asparagus with Teriyaki sauce

※ 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 (京都)

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Ardbei cheesecake, Yuzu-chocoladecake en seizoens fruits

苺チーズケーキ、柚子チョコレートケーキ、ムースアイスクリーム、季節の果物

Strawberry cheesecake, Yuzu-chocolate cake and seasonal fruits

\*A glass of plum wine royal honey, Choya / 梅酒ロイヤルハニー、チョーヤ

