

MONTHLY MENU SEPTEMBER 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 < 9月 > 3品コース

Sake arrangement €20.00 (3 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Salade van chrysant en Shimeji / シメジ菊花浸し / Salad of chrysanthemum and Shimeji
- Walnoot-Tofu met bosbessen-Miso / 胡桃豆腐 / Walnut-Tofu with blueberry-Miso
- Mosselen en zalm kuitjes / ムール貝イクラ嚢和え / Mussels and salmon roe
- Konbu-zeewier gemarineerde griet / 平目昆布明太 / Konbu-kelp marinated brill
- Kipfilet met sinaasappel / 鶏ささ身オレンジ泡添え / Chicken breast with orange

*A glass of Born Junsen, Fukui / 梵 純撰、純米大吟醸 (福井)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde Australische entrecote met saus van paddestoelen en truffel
オーストラリア産牛サーロイン、トリュフ茸餡掛け
Grilled Australian sirloin with sauce of mushrooms and truffle

※ 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, Kyoto / 松竹梅 白壁蔵、大吟醸無濾過原酒 (京都)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Groene thee chocolade cake, pistache roomijs en seizoens fruit
抹茶チョコレートケーキ、ピスタチオアイスクリーム、季節の果物
Green tea chocolate cake, pistachio ice cream and seasonal fruits

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



MONTHLY MENU SEPTEMBER 5 COURSES €60.00

季節の懐石 <9月> 5品コース

Sake arrangement €28.00 (4 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Salade van chrysant en Shimeji / シメジ菊花浸し / Salad of chrysanthemum and Shimeji
- Walnoot-Tofu met bosbessen-Miso / 胡桃豆腐 / Walnut-Tofu with blueberry-Miso
- Mosselen en zalm kuitjes / ムール貝イクラ囊和え / Mussels and salmon roe
- Konbu-zeewier gemarineerde griet / 平目昆布明太 / Konbu-kelp marinated brill
- Kipfilet met sinaasappel / 鶏ささ身オレンジ泡添え / Chicken breast with orange

*A glass of Born Junsen, Fukui / 梵 純撰、純米大吟醸 (福井)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Zalm soep met paddenstoel en groenten, geserveerde in een Japans aardewerk
鮭三平汁、エリンギ、牛蒡、大根、人参

Salmon soup with mushroom and vegetables, served by Japanese tea pot

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, makreel, zoet-garnaal en licht gegrilde drade
本鮪、鰯、甘海老、鯛焼霜造り

Sashimi of tuna, mackerel, sweet-shrimp and seared sea-bream

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde Australische entrecote met saus van paddestoelen en truffel
オーストラリア産牛サーロイン、トリュフ茸餡掛け

Grilled Australian sirloin with sauce of mushrooms and truffle

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, Kyoto / 松竹梅 白壁蔵、大吟醸無濾過原酒 (京都)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Groene thee chocolade cake, pistache roomijs en seizoens fruit
抹茶チョコレートケーキ、ピスタチオアイスクリーム、季節の果物

Green tea chocolate cake, pistachio ice cream and seasonal fruits

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



MONTHLY MENU SEPTEMBER 7 COURSES €80.00

季節の懐石 <9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
- Salade van chrysant en Shimeji / シメジ菊花浸し / Salad of chrysanthemum and Shimeji
- Walnoot-Tofu met bosbessen-Miso / 胡桃豆腐 / Walnut-Tofu with blueberry-Miso
- Mosselen en zalm kuitjes / ムール貝イクラ嚢和え / Mussels and salmon roe
- Konbu-zeewier gemarineerde griet / 平目昆布鰯明太 / Konbu-kelp marinated brill
- Kipfilet met sinaasappel / 鶏ささ身オレンジ泡添え / Chicken breast with orange
- *A glass of Born Junsen, Fukui / 梵 純撰、純米大吟醸 (福井)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Zalm soep met paddenstoel en groenten, geserveerde in een Japans aardewerk
鮭三平汁、エリンギ、牛蒡、大根、人参

Salmon soup with mushroom and vegetables, served by Japanese tea pot

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, makreel, zoet-garnaal en licht gegrilde drade
本鮪、鰯、甘海老、鯛焼霜造り

Sashimi of tuna, mackerel, sweet-shrimp and seared sea-bream

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

AGEMONO / 揚物

Krokante van Sanma-sabelvis met tafelzuur, garnaal en groenten
秋刀魚鳴門香り揚げ、海老、無花果、オクラ

Crispy rolled pacific-saury with pickles, prawn 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 Australische entrecote met saus van paddestoelen en truffel
オーストラリア産牛サーロイン、トリュフ茸餡掛け

Grilled Australian sirloin with sauce of mushrooms and truffle

※ 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, Kyoto / 松竹梅 白壁蔵、大吟醸無濾過原酒 (京都)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Groene thee chocolade cake, pistache roomijs en seizoens fruit

抹茶チョコレートケーキ、ピスタチオアイスクリーム、季節の果物

Green tea chocolate cake, pistachio ice cream and seasonal fruits

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

