

## 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
- Gegrilde aubergine met Yuzu-miso / 茄子柚子田楽 / Aubergine with Yuzu-miso
- Octopus met pruimen en Wasabi / 香梅蛸山葵 / Octopus with plum and Wasabi
- Hakusai-kool, Enoki en Sakua-garnalen / 桜海老白菜榎木 / Hakusai-cabbage, Enoki-mushrooms and Sakura shrimps
- Gestoomde zee-duivel lever / 鮫肝ポン酢 / Steamed monkfish (anglerfish) liver
- Eendeborst met prei-saus / 塩鴨葱 / Salt steamed duck breast with leek-sauce

\*A glass of Sasaratsuki, Junmai, Yamagata / 銀嶺月山ささら月、純米 ( 山形 )

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde ossenhaas en ganzenlever met EN Teriyaki saus

牛ヒレ肉照焼き フォワグラ添え、特製照り焼きソース

Grilled fillet of beef and goose liver with original Teriyaki sauce

※ 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 Shirakabegura Muroka, Kyoto / 白壁蔵、大吟醸 無濾過原酒 ( 京都 )

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Framboos roomijs en cheesecake, seizoens fruit

フランボワーズのアイスクリームとチーズケーキ、季節の果物

Raspberry ice cream and cheese cake, seasonal fruits

\*A glass of plum wine royal honey, Choya / 梅酒ロイヤルハニー、( 和歌山 )



## FEBRUARY MENU 5 COURSES €60.00

季節の懐石 <2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
- Gegrilde aubergine met Yuzu-miso / 茄子柚子田楽 / Aubergine with Yuzu-miso
- Octopus met pruimen en Wasabi / 香梅蛸山葵 / Octopus with plum and Wasabi
- Hakusai-kool, Enoki en Sakua-garnalen / 桜海老白菜榎木 / Hakusai-cabbage, Enoki-mushrooms and Sakura shrimps
- Gestoomde zee-duivel lever / 鮫肝ポン酢 / Steamed monkfish (anglerfish) liver
- Eendeborst met prei-saus / 塩鴨葱 / Salt steamed duck breast with leek-sauce
- \*A glass of Sasaratsuki, Junmai, Yamagata / 銀嶺月山ささら月、純米 (山形)

### DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Visbouillon met drade en groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk

フランス産 鯛 潮仕立ての土瓶蒸し

Fish stock with sea-bream and vegetables, served in traditional pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, licht gegrild griet, makreel, en zoete-garnaal

本鮪、北海平目炙り、鰯、甘海老

Sashimi of tuna, seared brill, mackerel and sweet-shrimp

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

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde ossenhaas en ganzenlever met EN Teriyaki saus

牛ヒレ肉照焼き フォワグラ添え、特製照り焼きソース

Grilled fillet of beef and goose liver with original Teriyaki sauce

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 Shirakabegura Muroka, Kyoto / 白壁蔵、大吟醸 無濾過原酒 (京都)

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Framboos roomijs en cheesecake, seizoens fruit

フランボワーズのアイスクリームとチーズケーキ、季節の果物

Raspberry ice cream and cheese cake, seasonal fruits

\*A glass of plum wine royal honey, Choya / 梅酒ロイヤルハニー、(和歌山)



## 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
- Gegrilde aubergine met Yuzu-miso / 茄子柚子田楽 / Aubergine with Yuzu-miso
- Octopus met pruimen en Wasabi / 香梅蛸山葵 / Octopus with plum and Wasabi
- Hakusai-kool, Enoki en Sakua-garnalen / 桜海老白菜榎木 / Hakusai-cabbage, Enoki-mushrooms and Sakura shrimps
- Gestoomde zee-duivel lever / 鮫肝ポン酢 / Steamed monkfish (anglerfish) liver
- Eendeborst met prei-saus / 塩鴨葱 / Salt steamed duck breast with leek-sauce
- \*A glass of Sasaratsuki, Junmai, Yamagata / 銀嶺月山ささら月、純米 (山形)

### DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Visbouillon met drade en groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk  
フランス産 鯛 潮仕立ての土瓶蒸し

Fish stock with sea-bream and vegetables, served in traditional pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, licht gegrilde griet, makreel, en zoete-garnaal

本鮪、北海平目炙り、鰯、甘海老

Sashimi of tuna, seared brill, mackerel and sweet-shrimp

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

### AGEMONO / 揚物

Tempura van st.jacobsschelp, zalm en krab schaar met geraspte rettich saus

北海道産 帆立、スコッチサーモン、蟹爪の雲飴

Tempura of scallop, scotch salmon and crab scissor with grated Daikon-radish sauce

\*A glass of Uonuma Junmai, Niigata / 魚沼、辛口純米、(新潟)

### CHEF'S SUSHI / お薦めのお寿司

Sushi van rode garnaal en paling / 赤海老、鰻箱寿司 / Sushi of red prawn and eel

\*A glass of Kuromatsu Yondan, Hyogo / 白鹿黒松 四段仕込み、本醸造 (兵庫)

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde ossenhaas en ganzenlever met EN Teriyaki saus

牛ヒレ肉照焼き フォワグラ添え、特製照り焼きソース

Grilled fillet of beef and goose liver with original Teriyaki sauce

※ 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 Shirakabegura Muroka, Kyoto / 白壁蔵、大吟醸 無濾過原酒 (京都)

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Framboos roomijs en cheesecake, seizoens fruit

フランボワーズのアイスクリームとチーズケーキ、季節の果物

Raspberry ice cream and cheese cake, seasonal fruits

\*A glass of plum wine royal honey, Choya / 梅酒ロイヤルハニー、(和歌山)

