

MARCH MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 < 3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
- Chrysant bladeren en bamboe-scheut / 春菊筍浸し / Chrysanthemum leaves and bamboo shoot
- Sake-gesmoorde schelp / 梅貝酒煮 / Sake-simmered conch
- Gemarineerde Wakasagi-spiering / 公魚南蛮漬け / Marinated Wakasagi-smelt
- Visgelei met griet / 平目煮凝り / Fish jelly with brill
- Kipfilet met ganzenlever saus / ささ身フォワグラ / Chicken fillet with goose liver

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde eendeborst met Sakura-Miso saus
合鴨桜味噌焼き
Grilled duck breast with Sakura-Miso sauce

※ Beef as main course €8.00-, WAGYU-beef as main course €27.50- supplement

※ 牛肉は €8.00-、鹿児島産和牛は€27.50-の追加料金を頂戴致します。

*A glass of Rihaku Caro rose Sake, Shimane / 李白華露 ロゼ酒 (島根)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Sakura (kersenbloesem) cheesecake, groene thee chocolade cake en seizoens fruit
桜チーズケーキ、抹茶チョコレートケーキ、季節の果物
Sakura (cherry blossom) cheese cake, green tea chocolate cake and seasonal fruits

*A glass of tangerine-plum wine, Temari / てまり みかん梅酒、(和歌山)



MARCH MENU 5 COURSES €60.00

季節の懐石 <3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
- Chrysant bladeren en bamboe-scheut / 春菊筍浸し / Chrysanthemum leaves and bamboo shoot
- Sake-gesmoorde schelp / 梅貝酒煮 / Sake-simmered conch
- Gemarineerde Wakasagi-spiering / 公魚南蛮漬け / Marinated Wakasagi-smelt
- Visgelei met griet / 平目煮凝り / Fish jelly with brill
- Kipfilet met ganzenlever saus / ささ身フォワグラ / Chicken fillet with goose liver
- *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 sneeuwkrab schaar en groenten in traditioneel aardewerk
ズワイ蟹爪 澄し仕立ての土瓶蒸し

Fish stock with snow-crab scissor and vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, dorade, surfen-clam en inktvis met pittige kabeljauw-kuitjes
本鮪、鯛、北寄貝、烏賊明太和え

Sashimi of tuna, sea-bream, surf-clam and squid with spicy cod-fish roe

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde eendeborst met Sakura-Miso saus

合鴨桜味噌焼き

Grilled duck breast with Sakura-Miso sauce

※ Beef as main course €8.00-, WAGYU-beef as main course €27.50- supplement

※ 牛肉は €8.00-、鹿児島産和牛は€27.50-の追加料金を頂戴致します。

*A glass of Rihaku Caro rose Sake, Shimane / 李白 華露 ロゼ酒 (島根)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Sakura (kersenbloesem) cheesecake, groene thee chocolade cake en seizoens fruit
桜チーズケーキ、抹茶チョコレートケーキ、季節の果物

Sakura (cherry blossom) cheese cake, green tea chocolate cake and seasonal fruits

*A glass of tangerine-plum wine, Temari / てまり みかん梅酒、(和歌山)



MARCH MENU 7 COURSES €80.00

季節の懐石 <3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
- Chrysant bladeren en bamboe-scheut / 春菊筍浸し / Chrysanthemum leaves and bamboo shoot
- Sake-gesmoorde schelp / 梅貝酒煮 / Sake-simmered conch
- Gemarineerde Wakasagi-spiering / 公魚南蛮漬け / Marinated Wakasagi-smelt
- Visgelei met griet / 平目煮凝り / Fish jelly with brill
- Kipfilet met ganzenlever saus / ささ身フォワグラ / Chicken fillet with goose liver
- *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 sneeuwkrab schaar en groenten in traditioneel aardewerk
ズワイ蟹爪 澄し仕立ての土瓶蒸し

Fish stock with snow-crab scissor and vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, dorade, surfen-clam en inktvis met pittige kabeljauw-kuitjes
本鮪、鯛、北寄貝、烏賊明太和え

Sashimi of tuna, sea-bream, surf-clam and squid with spicy cod-fish roe

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

AGEMONO / 揚物

Krokante van geraspte garnaal met lotus wortel, Sakura-garnaal saus
蓮根海老すり身挟み揚げ、桜海老館

Tempura of prawn-cake with lotus root, Sakura-shrimp sauce

*A glass of Yonetsuru Junmai, Yamagata / 米鶴、超辛口純米、(山形)

CHEF'S SUSHI / お薦めのお寿司

3 soorten van ronde Sushi/ 三色手毬寿司 / 3 kinds of ball shaped Sushi

*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 eendeborst met Sakura-Miso saus

合鴨桜味噌焼き

Grilled duck breast with Sakura-Miso sauce

※ Beef as main course €8.00-, WAGYU-beef as main course €27.50- supplement

※ 牛肉は €8.00-、鹿児島産和牛は€27.50-の追加料金を頂戴致します。

*A glass of Rihaku Caro rose Sake, Shimane / 李白 華露 ロゼ酒 (島根)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Sakura (kersenbloesem) cheesecake, groene thee chocolade cake en seizoens fruit
桜チーズケーキ、抹茶チョコレートケーキ、季節の果物

Sakura (cherry blossom) cheese cake, green tea chocolate cake and seasonal fruits

*A glass of tangerine-plum wine, Temari / てまり みかん梅酒、(和歌山)

