

APRIL MENU 5 COURSES €60.00

季節の懐石 <4月> 5品コース

Sake arrangement €30.00 (4 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Kersenbloesem-Tofu / 桜胡麻豆腐 / Cherry blossoms Tofu
- Surfen-clam en witte asperge met alsem/ 北寄貝アスパラ蓬和え / Surf clam and white asparagus with wormwood
- Shirauo-vis met zure pruim / 白魚梅肉掛け / Shira-uo fish with sour plum
- Gesmoorde garnalen en clams / 海老浅利山椒煮 / Shrimps and clams with Sansho
- Eendeborst met sinaasappelsaus / 合鴨オレンジ / Duck breast with orange 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 st.jakobsschelp-bal en kwartel eitje in traditioneel aardewerk
帆立若筍真丈と鶉卵 澄し仕立ての土瓶蒸し
Fish stock with scallop ball and quail egg, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, dorade, zalm en zoet-garnaal
本鮪、鯛花造り、鮭、甘海老
Sashimi of tuna, sea-bream, salmon and sweet-shrimp

*A glass of Naotora Junmai-gonjo, Nagano / 直虎、純米吟醸無濾過、(長野)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gesmoorde lam en gegrilde lamskotelet met Miso saus
ラム味噌煮込み、焼きラムチョップ、春野菜
Stewed lamb and grilled lamb chop with 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 Shirakabegura, Kyoto / 松竹梅 白壁蔵 大吟醸無濾過原酒 (京都)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Sakura (kersenbloesem) mousse, groene thee roomijs en seizoens fruit
桜ムース、抹茶アイスクリーム、季節の果物
Sakura (cherry blossom) mousse, green tea ice cream and seasonal fruits

*A cocktail of Sakura liqueur, Suntory / 桜リキュールのカクテル



APRIL MENU 7 COURSES €80.00

季節の懐石 <4月> 7品コース

Sake arrangement €44.00 (6 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Kersenbloesem-Tofu / 桜胡麻豆腐 / Cherry blossoms Tofu
- Surfen-clam en witte asperge met alsem/ 北寄貝アスパラ蓬和え / Surf clam and white asparagus with wormwood
- Shirauo-vis met zure pruim / 白魚梅肉掛け / Shira-uo fish with sour plum
- Gesmoorde garnalen en clams / 海老浅利山椒煮 / Shrimps and clams with Sansho
- Eendeborst met sinaasappelsaus / 合鴨オレンジ / Duck breast with orange 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 st.jakobsschelp-bal en kwartel eitje in traditioneel aardewerk

帆立若筍真丈と鶉卵 澄し仕立ての土瓶蒸し

Fish stock with scallop ball and quail egg, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, dorade, zalm en zoet-garnaal

本鮪、鯛花造り、鮭、甘海老

Sashimi of tuna, sea-bream, salmon and sweet-shrimp

*A glass of Naotora Junmai-gonjo, Nagano / 直虎、純米吟醸無濾過、(長野)

AGEMONO / 揚物

Krokante van zeebaars met sesam, geserveerde met kersenbloesem-zout

鱸若草利休揚げ、海老、桜塩添え

Crispy fried of sea-bass with sesame, served with cherry blossoms-salt

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

CHEF'S SUSHI / 料理長お薦め寿司

3 soorten van chefs Sushi / お薦め寿司 3種 / 3 kinds of chef's 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

Gesmoorde lam en gegrilde lamskotelet met Miso saus

ラム味噌煮込み、焼きラムチョップ、春野菜

Stewed lamb and grilled lamb chop with 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 Shirakabegura, Kyoto / 松竹梅 白壁蔵 大吟醸無濾過原酒 (京都)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Sakura (kersenbloesem) mousse, groene thee roomijs en seizoens fruit

桜ムース、抹茶アイスクリーム、季節の果物

Sakura (cherry blossom) mousse, green tea ice cream and seasonal fruits

*A cocktail of Sakura liqueur, Suntory / 桜リキュールのカクテル



MENU EN AMSTERDAM 6 COURSES €70.00

EN アムステルダム懐石 6品コース

Sake arrangement €38.00 (5 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- 5 soorten seizoens voorgerechten
- 季節の酒肴 5点盛り
- 5 kinds of seasonal appetizer

DOBINMUSHI SOUP / 土瓶蒸し

Seizoens soep geserveerde met Dobin theepotje

旬の食材の土瓶蒸し

Seasonal soup served with old fashioned Dobin tea pot

SASHIMI / お造り

Dagelijks Sashimi 3 soorten

本日のお造り 3種盛り

Today's chef's recommendation Sashimi 3 kinds

TEMPURA / 天婦羅

Krokante garnaal, vis en seizoens groenten

海老、白身魚、季節の野菜

Tempura of prawn, fish and seasonal vegetables

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Beefstuk en seizoens groenten geserveerd op een "Teppan" bord

鉄板 牛ステーキ、季節野菜

Beef steak and seasonal vegetables served on a "Teppan" plate

※ 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。

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Dagelijks wisselende taart met roomijs en fruit

日替わりケーキとアイスクリーム、季節の果物

Cake and ice cream of the day and fruits

