

JUNE MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 < 6月 > 3品コース

Sake arrangement €21.00 (3 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Aubergine met sesamsaus / 翡翠茄子利休餡 / Aubergine with sesame sauce
- Verse haring in rijstpapier / 生鰯生春巻き / Fresh herring in rice paper
- Garnaal en Junsai (watergroenten) / 海老じゅん菜 / Shrimp with Junsai
- Griet met tomatenazijn / 平目トマト酢 / Brill (flat fish) with tomato-vinegar
- Kipfilet met zure pruimen / ささ身梅肉餡 / Chicken fillet with sour plum 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 herten biefstuk met Sansho-Teriyaki saus

ニュージーランド産 鹿ヒレ肉、山椒照り焼き

Grilled fillet of venison with Sansho-Teriyaki sauce

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

※ 牛ヒレ肉は €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 Naotora Muroka genshu, Nagano/ 直虎、純米吟醸生無濾過原酒 (長野)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Kersenmousse en seizoensvruchten

さくらんぼムース、季節の果物

Mousse of American cherry and seasonal fruits

*A glass of jelly plum wine, Ikegame / ゼリー梅酒 (福岡)



JUNE MENU 5 COURSES €60.00

季節の懐石 < 6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
- Aubergine met sesamsaus / 翡翠茄子利休餡 / Aubergine with sesame sauce
- Verse haring in rijstpapier / 生鰯生春巻き / Fresh herring in rice paper
- Garnaal en Junsai (watergroenten) / 海老じゅん菜 / Shrimp with Junsai
- Griet met tomatenazijn / 平目トマト酢 / Brill (flat fish) with tomato-vinegar
- Kipfilet met zure pruimen / ささ身梅肉餡 / Chicken fillet with sour plum sauce

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

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Mosselensoep met groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk

ムール貝 潮仕立ての土瓶蒸し

Mussels soup with vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zalm, zeebaars en zoetegarnaal

本鮪とろ、鱸紫陽花造り、鮭、甘海老

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

*A glass of Hakkaisan, Ginjo, Niigata / 八海山、吟醸酒、(新潟)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde herten biefstuk met Sansho-Teriyaki saus

ニュージーランド産 鹿ヒレ肉、山椒照り焼き

Grilled fillet of venison with Sansho-Teriyaki sauce

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

※ 牛ヒレ肉は €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 Naotora Muroka genshu, Nagano / 直虎、純米吟醸生無濾過原酒 (長野)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Kersenmousse en seizoensvruchten

さくらんぼムース、季節の果物

Mousse of American cherry and seasonal fruits

*A glass of jelly plum wine, Ikegame / ゼリー梅酒 (福岡)



JUNE MENU 7 COURSES €80.00

季節の懐石 <6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
- Aubergine met sesamsaus / 翡翠茄子利休餡 / Aubergine with sesame sauce
- Verse haring in rijstpapier / 生鰯生春巻き / Fresh herring in rice paper
- Garnaal en Junsai (watergroenten) / 海老じゅん菜 / Shrimp with Junsai
- Griet met tomatenazijn / 平目トマト酢 / Brill (flat fish) with tomato-vinegar
- Kipfilet met zure pruimen / ささ身梅肉餡 / Chicken fillet with sour plum sauce
- *A glass of Sasaratsuki, Junmai, Yamagata / 銀嶺月山ささら月、純米 (山形)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Mosselensoep met groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk

ムール貝 潮仕立ての土瓶蒸し

Mussels soup with vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zalm, zeebaars en zoetegarnaal

本鮪とろ、鱸紫陽花造り、鮭、甘海老

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

*A glass of Hakkaisan, Ginjo, Niigata / 八海山、吟醸酒、(新潟)

AGEMONO / 天婦羅

Tempura van platvis, krabschaal en groenten

蝶鳴門揚げ、蟹爪、オクラ、骨せんべい

Tempura of flatfish, crab scissor and vegetables

*A glass of Tu no Honjozo, Kyoto / 黄桜 通の本醸造、(京都)

CHEF'S SUSHI / お薦めのお寿司

Sushi van makreel met Yuzu-soja gelei / 鯖バッテラ / Sushi of mackerel

*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 herten biefstuk met Sansho-Teriyaki saus

ニュージーランド産 鹿ヒレ肉、山椒照り焼き

Grilled fillet of venison with Sansho-Teriyaki sauce

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

※ 牛ヒレ肉は €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 Naotora Muroka genshu, Nagano / 直虎、純米吟醸生無濾過原酒 (長野)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Kersenmousse en seizoensVRUCHTEN

さくらんぼムース、季節の果物

Mousse of American cherry and seasonal fruits

*A glass of jelly plum wine, Ikegame / ゼリー梅酒 (福岡)

