

MAY MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 < 5 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
- Dashi-gestoofde tuinbonen / 空豆含ませ / Dashi-simmered broad beans
- Ei-pudding met witte asperge / 白アスパラガス茶わん蒸し / Egg pudding with white asparagus
- Zacht gesmoorde abalone / 鮑柔か煮 / Soft-simmered abalone
- Gemarineerde rode-mul / 甘鯛南蛮漬け / Fried and marinated red mullet
- Iberico varkens met veenbessen-saus / イベリコ豚クランベリー餡 / Iberico pork

*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> of <Toro-tonijn> geserveerde op Himalayan steen zout bord
<牛ヒレ> 又は <本鮪とろ>、ヒマラヤ岩塩プレート焼き
Grilled <fillet of beef> or <Toro tuna belly> served on Himalayan rock salt 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。

*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

Gemixte bessen yoghurt roomijs, kokosnoten-chocolade cake en seizoens fruit
ミックスベリーヨーグルトアイス と ココナッツチョコケーキ、季節の果物
Mixed-berry yogurt ice cream and coconut-chocolate cake and seasonal fruits

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



MAY MENU 5 COURSES €60.00

季節の懐石 <5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
- Dashi-gestoofde tuinbonen / 空豆含ませ / Dashi-simmered broad beans
- Ei-pudding met witte asperge / 白アスパラガス茶わん蒸し / Egg pudding with white asparagus
- Zacht gesmoorde abalone / 鮑柔か煮 / Soft-simmered abalone
- Gemarineerde rode-mul / 甘鯛南蛮漬け / Fried and marinated red mullet
- Iberico varkens met veenbessen-saus / イベリコ豚克蘭ベリー餡 / Iberico pork
- *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 Asari-kokkels en groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk
北海産 あさり 潮仕立ての土瓶蒸し

Fish stock with Asari-clam and vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zalm, makreel, en zeebaars

本鮪湯霜造り、スコッチサーモン花造り、マサヒ、鱈

Sashimi of tuna, salmon, mackerel and sea-bass

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde <ossenhaas> of <Toro-tonijn> geserveerde op Himalayan steen zout bord
<牛ヒレ> 又は <本鮪とろ>、ヒマラヤ岩塩プレート焼き

Grilled <fillet of beef> or <Toro tuna belly> served on Himalayan rock salt 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。

*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

Gemixte bessen yoghurt roomijs, kokosnoten-chocolade cake en seizoens fruit

ミックスベリーヨーグルトアイス と ココナッツチョコケーキ、季節の果物

Mixed-berry yogurt ice cream and coconut-chocolate cake and seasonal fruits

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



MAY MENU 7 COURSES €80.00

季節の懐石 <5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
- Dashi-gestookte tuinbonen / 空豆含ませ / Dashi-simmered broad beans
- Ei-pudding met witte asperge / 白アスパラガス茶わん蒸し / Egg pudding with white asparagus
- Zacht gesmoorde abalone / 鮑柔か煮 / Soft-simmered abalone
- Gemarineerde rode-mul / 甘鯛南蛮漬け / Fried and marinated red mullet
- Iberico varkens met veenbessen-saus / イベリコ豚克蘭ベリー餡 / Iberico pork
- *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 Asari-kokkels en groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk
北海産 あさり 潮仕立ての土瓶蒸し

Fish stock with Asari-clam and vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zalm, makreel, en zeebaars

本鮪湯霜造り、スコッチサーモン花造り、鰹、鱈

Sashimi of tuna, salmon, mackerel and sea-bass

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

AGEMONO / 揚物

Tempura van langoustine en st.jacobsschelp met waterkers-saus

手長海老と帆立の天婦羅、新緑餡

Tempura of scampi and scallop with water-cress sauce

*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 garnaal, paling en inktvis / 棒寿司3種 / Sushi of squid, 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> of <Toro-tonijn> geserveerde op Himalayan steen zout bord
<牛ヒレ> 又は <本鮪とろ>、ヒマラヤ岩塩プレート焼き

Grilled <fillet of beef> or <Toro tuna belly> served on Himalayan rock salt 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。

*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

Gemixte bessen yoghurt roomijs, kokosnoten-chocolade cake en seizoens fruit

ミックスベリーヨーグルトアイス と ココナッツチョコケーキ、季節の果物

Mixed-berry yogurt ice cream and coconut-chocolate cake and seasonal fruits

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

