

SEPTEMBER MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 < 9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
- Aubergine met zee-egel saus / 焼茄子雲丹醬油 / Aubergine with sea-urchin sauce
- Oesterzwan en spinazie / 平茸蓮草菊花浸し / Oysterswan-mushroom and spinach
- Kaki fruit vormige zalm Sushi / 柿寿司 / Persimmon shaped salmon Sushi
- Zee-brasem en pittige kabeljauwkuitjes / 鯛昆布𩺰 / Sea-bream with codfish roe
- 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)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote met Japanse stijl truffel en paddestoelen saus

牛サーロインステーキ、和風トリュフ茸ソース

Grilled beef sirloin with Japanese style truffle and mushroom 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

Druiven gelej, bessenmousse-roomijs, seizoens fruit

葡萄ゼリー、ベリームースアイスクリーム、季節の果物

Grape jelly, berries mousse ice cream, seasonal fruit

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



SEPTEMBER MENU 5 COURSES €60.00

季節の懐石 <9月> 5品コース

Sake arrangement €29.00 (4 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Aubergine met zee-egel saus / 焼茄子雲丹醤油 / Aubergine with sea-urchin sauce
- Oesterzwan en spinazie / 平茸蓮草菊花浸し / Oysterswan-mushroom and spinach
- Kaki fruit vormige zalm Sushi / 柿寿司 / Persimmon shaped salmon Sushi
- Zee-brasem en pittige kabeljauwkuitjes / 鯛昆布炙 / Sea-bream with codfish roe
- 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

Kipbouillon met kipballetje en groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk
鶏つくねと季節野菜の土瓶蒸し
Chicken stock with chicken ball and vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zalm met geraspte rettich, griet, en zoete-garnaal
本鮪、鮭、和え、平目、甘海老
Sashimi of tuna, salmon with grated Daikon-radish, brill and sweet-shrimp

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote met Japanse stijl truffel en paddestoelen saus
牛サーロインステーキ、和風トリュフ茸ソース
Grilled beef sirloin with Japanese style truffle and mushroom 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

Druiven gelei, bessenmousse-roomijs, seizoens fruit
葡萄ゼリー、ベリームースアイスクリーム、季節の果物
Grape jelly, berries mousse ice cream, seasonal fruits

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



SEPTEMBER MENU 7 COURSES €80.00

季節の懐石 <9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
- Aubergine met zee-egel saus / 焼茄子雲丹醤油 / Aubergine with sea-urchin sauce
- Oesterzwan en spinazie / 平茸蓮草菊花浸し / Oysterswan-mushroom and spinach
- Kaki fruit vormige zalm Sushi / 柿寿司 / Persimmon shaped salmon Sushi
- Zee-brasem en pittige kabeljauwkuitjes / 鯛昆布炙 / Sea-bream with codfish roe
- 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

Kipbouillon met kipballetje en groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk
鶏つくねと季節野菜の土瓶蒸し

Chicken stock with chicken ball and vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zalm met geraspte rettich, griet, en zoete-garnaal
本鮪、鮭囊和え、平目、甘海老

Sashimi of tuna, salmon with grated Daikon-radish, brill and sweet-shrimp

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

AGEMONO / 揚物

Krokante koningskrab met Tempura saus

タラバ蟹パリパリ揚げ

Crispy fried king crab with Tempura sauce

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

CHEF'S ABURI SUSHI / お薦めの炙り寿司

Aburi Sushi 3 soorten / 本鮪トロ、はまち、海老 / 3 kinds of Aburi (seared) Sushi

*A glass of Kuromatsu Senjo, Nagano / 黒松仙醸、純米大吟醸 (長野)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote met Japanse stijl truffel en paddestoelen saus

牛サーロインステーキ、和風トリュフ茸ソース

Grilled beef sirloin with Japanese style truffle and mushroom 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

Druiven gelei, bessenmousse-roomijs, seizoens fruit

葡萄ゼリー、ベリームースアイスクリーム、季節の果物

Grape jelly, berries mousse ice cream, seasonal fruits

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

