

OCTOBER MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 < 10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
- Enoki en chrysantbladeren / 榎木菊菜辛子浸し / Enoki and chrysanthemum leaves
- Ei-Tofu met truffelsaus / 玉子豆腐トリュフ餡 / Egg-Tofu with truffle sauce
- Pompoen met Sakura-garnalen / 葉南瓜桜海老 / Pumpkin with Sakura-Shrimps
- Gesmoorde inktvis met Sansho / 松笠烏賊山椒煮 / Simmered squid with Sansho
- Fazant met rode-Shiso saus / 雉肉紫蘇餡 / Pheasant with red-Shiso sauce

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Two delen gegrild hertenvlees met rund-Miso saus op een groot magnolia blad
ニュージーランド産 鹿ヒレ肉とラックチョップの棒葉焼き、牛そぼろ桜味噌掛け
Two parts of grilled venison with beef-Miso sauce served on a large magnolia leaf

※ 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 Mizuho Kuromatsu Kenbishi, Hyogo/ 瑞穂黒松剣菱 (兵庫)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Chocoladecake met pecannoten en kastanje crème
ペカンナッツチョコレートケーキ、栗クリーム、季節の果物
Pecan chocolate cake with chestnut cream

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



OCTOBER MENU 5 COURSES €60.00

季節の懐石 <10月> 5品コース

Sake arrangement €25.00 (4 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Enoki en chrysantbladeren / 榎木菊菜辛子浸し / Enoki and chrysanthemum leaves
- Ei-Tofu met truffelsaus / 玉子豆腐トリュフ餡 / Egg-Tofu with truffle sauce
- Pompoen met Sakura-garnalen / 葉南瓜桜海老 / Pumpkin with Sakura-Shrimps
- Gesmoorde inktvis met Sansho / 松笠烏賊山椒煮 / Simmered squid with Sansho
- Fazant met rode-Shiso saus / 雉肉紫蘇餡 / Pheasant with red-Shiso 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 Matsutake paddestoelen, dorade en seizoensgroenten

松茸と鯛の土瓶蒸し

Fish stock with Matsutake mushrooms, sea bream and seasonal vegetables

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zalm, makreel en griet met gedroogde grijs-mul kuitjes

本鮪、鮭、鰯、唐墨平目巻き、梅醤油

Sashimi of tuna, salmon, mackerel and brill with dried grey-mullet roe

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Twee delen gegrild hertenvlees met rund-Miso saus op een groot magnolia blad

ニュージーランド産 鹿ヒレ肉とラックチョップの棒葉焼き、牛そばろ桜味噌掛け

Two parts of grilled venison with beef-Miso sauce served on a large magnolia leaf

※ 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 Mizuho Kuromatsu Kenbishi, Hyogo/ 瑞穂黒松剣菱 (兵庫)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Chocoladecake met pecannoten en kastanje crème

ペカンナッツチョコレートケーキ、栗クリーム、季節の果物

Pecan chocolate cake with chestnut cream

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



OCTOBER MENU 7 COURSES €80.00

季節の懐石 <10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
- Enoki en chrysantbladeren / 榎木菊菜辛子浸し / Enoki and chrysanthemum leaves
- Ei-Tofu met truffelsaus / 玉子豆腐トリュフ餡 / Egg-Tofu with truffle sauce
- Pompoen met Sakura-garnalen / 葉南瓜桜海老 / Pumpkin with Sakura-Shrimps
- Gesmoorde inktvis met Sansho / 松笠烏賊山椒煮 / Simmered squid with Sansho
- Fazant met rode-Shiso saus / 雉肉紫蘇餡 / Pheasant with red-Shiso 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 Matsutake paddestoelen, dorade en seizoensgroenten

松茸と鯛の土瓶蒸し

Fish stock with Matsutake mushrooms, sea bream and seasonal vegetables

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zalm, makreel en griet met gedroogde grijs-mul kuitjes

本鮪、鮭、鰯、唐墨平目巻き、梅醤油

Sashimi of tuna, salmon, mackerel and brill with dried grey-mullet roe

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

AGEMONO / 天婦羅

Krokante Sanma-vis met Shiso-blad, Tempura van soft-shell crab en vijg

秋刀魚鳴門香り揚げ、ソフトシェルクラブと無花果の天婦羅

Crispy fried pacific saury with Shiso leaf, Tempura of soft-shell crab and fig

*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 krab met paling, zalm / 二色棒寿司 / Sushi of crab with eel, salmon

*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

Twee delen gegrild hertenvlees met rund-Miso saus op een groot magnolia blad

ニュージーランド産 鹿ヒレ肉とラックチョップの棒葉焼き、牛そぼろ桜味噌掛け

Two parts of grilled venison with beef-Miso sauce served on a large magnolia leaf

※ 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 Mizuho Kuromatsu Kenbishi, Hyogo/ 瑞穂黒松剣菱 (兵庫)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Chocoladecake met pecannoten en kastanje crème

ペカンナッツチョコレートケーキ、栗クリーム、季節の果物

Pecan chocolate cake with chestnut cream

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

