

NOVEMBER MENU 5 COURSES €60.00

季節の懐石 <11月> 5品コース

Sake arrangement €32.00 (4 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Walnoot-Tofu met vijg-Miso / 胡桃豆腐 / Walnut-Tofu with fig-Miso
- Pompoenmousse / 銀杏寄せ南瓜 / Pumpkin mousse
- Shishamo-vis Nanban stijl / 柳葉魚南蛮 / Shishamo-fish marinated Nanban sauce
- Spinazie salade met krab in Dashi / 蟹蓮草菊花 / Spinach salad with crab in Dashi
- Kippengehakt met tomaten / 紅葉鶏松風 / Minced chicken with tomato

*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 zalm en groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk

鮭と季節野菜の土瓶蒸し、澄し汁仕立て

Fish stock with salmon and vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

S ashimi van tonijn, zalm, yellowtail, dorade en zoete-garnaal

本鮪、鮭、はまち、鯛松皮造り、甘海老

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

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote met ganzenlever, geserveerde op een Japanse magnoliabladd

牛ロースフォアグラ朴葉焼き、照り焼きだれ、クランベリー添え

Grilled beef sirloin with goose liver, served on a Japanese magnolia leaf

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

Kastanje crèm brûlée, Yuzu macaron, seizoens fruit

栗のクリームブリュレ、柚子マカロン、季節の果物

Chestnuts crème brûlée, Yuzu macaroon, seasonal fruits

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



NOVEMBER MENU 7 COURSES €80.00

季節の懐石 <11月> 7品コース

Sake arrangement €45.00 (6 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitif van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Walnoot-Tofu met vijg-Miso / 胡桃豆腐 / Walnut-Tofu with fig-Miso
- Pompoenmousse / 銀杏寄せ南瓜 / Pumpkin mousse
- Shishamo-vis Nanban stijl / 柳葉魚南蛮 / Shishamo-fish marinated Nanban sauce
- Spinazie salade met krab in Dashi / 蟹蓮草菊花 / Spinach salad with crab in Dashi
- Kippengehakt met tomaten / 紅葉鶏松風 / Minced chicken with tomato
- *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 zalm en groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk

鮭と季節野菜の土瓶蒸し、澄し汁仕立て

Fish stock with salmon and vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zalm, yellowtail, dorade en zoete-garnaal

本鮪、鮭、はまち、鯛松皮造り、甘海老

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

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

AGEMONO / 揚物

Krokante oester met zeewier, garnalen en groenten met dikker Tempura saus

牡蠣磯辺揚げ、小海老と野菜の天婦羅、

Crispy fried oyster with seaweed and shrimps with thicker Tempura sauce

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

CHEF'S ABURI SUSHI / お薦めの炙り寿司

Aburi Sushi 2 soorten / 鯖バッテラ、烏賊炙り / 2 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 ganzenlever, geserveerd op een Japanse magnoliablade

牛ロースフォアグラ朴葉焼き、照り焼きだれ、クランベリー添え

Grilled beef sirloin with goose liver, served on a Japanese magnolia leaf

※ 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

Kastanje crème brûlée, Yuzu macaron, seizoens fruit

栗のクリームブリュレ、柚子マカロン、季節の果物

Chestnuts crème brûlée, Yuzu macaroon, seasonal fruits

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



MENU EN AMSTERDAM 6 COURSES €70.00

EN アムステルダム懐石 6品コース

Sake arrangement €42.00 (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 geserveerd in een Dobin theepotje
旬の食材の土瓶蒸し

Seasonal soup served in an old fashioned Dobin teapot

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 seizoensgroenten

海老、白身魚、季節の野菜

Tempura of prawn, fish and seasonal vegetables

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Biefstuk en seizoensgroenten 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 with fruits

