

## NOVEMBER MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 <11月> 3品コース

Sake arrangement €24.00 ( 3 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
- Kipgehakt 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 )

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote met ganzenlever, geserveerd op een Japans magnoliablad  
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, seizoensvruchten  
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 macaron, seasonal fruits

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



## 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
- Kipgehakt 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)

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote met ganzenlever, geserveerd op een Japans magnoliablاد

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, seizoensvruchten

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 macaron, 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

- 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 / 银杏寄せ南瓜 / 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
- Kipgehakt 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 Japans magnoliablad

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, seizoensvruchten

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 macaron, seasonal fruits

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

