

JANUARY MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 <1月> 3品コース

Sake arrangement €25.00 (3 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Zoet gesmoorde zwarte bonen / 黒豆蜜煮 / Sweet simmered black beans
- Gerolde melet met witvisgegakt / 柚子伊達巻 / Omelet with minced white fish
- Gesmoorde zee schelp / 梅貝酒煮 / Simmered sea conch
- Gegrilde kipgehakt met eigeel / 鶏松風 / Grilled chicken block with egg yolk
- Gesmoord rundvlees met gember / 牛時雨煮 / Simmered beef with ginger

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Dun gesneden entrecote en groenten, geserveerd in Shabu-shabu stijl
EN 特製牛サーロインしゃぶしゃぶ鍋
Sliced beef sirloin and vegetables, served Shabu-shabu style

※ 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 warm white cloudy Sake, Tottori / 日置桜、鍛造にこり爛酒 (鳥取)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Japanse fruits cocktail, sinaasappel sorbet
和風フルーツパンチ、オレンジシャーベット
Japanese fruits cocktail and orange sherbet

*A glass of plum wine Royal honey, Mie / ロイヤルハニー梅酒、(三重)



JANUARY MENU 5 COURSES €65.00

季節の懐石 <1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
- Zoet gesmoorde zwarte bonen / 黒豆蜜煮 / Sweet simmered black beans
- Gerolde omelet met witvisgegakt / 柚子伊達巻 / Omelet with minced white fish
- Gesmoorde zee schelp / 梅貝酒煮 / Simmered sea conch
- Gegrilde kipgehakt met eigeel / 鶏松風 / Grilled chicken block with egg yolk
- Gesmoord rundvlees met gember / 牛時雨煮 / Simmered beef with ginger

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

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Eendensoep met seizoensgroenten, geserveerd in traditioneel aardewerk

合鴨と季節野菜の土瓶蒸し

Duck soup with seasonal vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, griet, zalm met kaviaar en zoete garnaal

紅白花造り(本鮪、平目)、鮭キャビア添え、甘海老

Sashimi of tuna, brill (flatfish), salmon with caviar and sweet shrimp

*A glass of Kizakura Fushimizu Ginjo, Kyoto / 黄桜伏し水仕込み、吟醸 (京都)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Dun gesneden entrecote en groenten, geserveerd in Shabu-shabu stijl

EN 特製牛サーロインしゃぶしゃぶ鍋

Sliced beef sirloin and vegetables, served Shabu-shabu style

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 warm white cloudy Sake, Tottori / 日置桜、鍛造にごり燗酒 (鳥取)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Japanese fruits cocktail, sinaasappel sorbet

和風フルーツパンチ、オレンジシャーベット

Japanese fruits cocktail and orange sherbet

*A glass of plum wine Royal honey, Mie / ロイヤルハニー梅酒、(三重)



JANUARY MENU 7 COURSES €82.50

季節の懐石 <1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
- Zoet gesmoorde zwart bonen / 黒豆蜜煮 / Sweet simmered black beans
- Gerolde omelet met witvisgegakt / 柚子伊達巻 / Omelet with minced white fish
- Gesmoorde zee schelp / 梅貝酒煮 / Simmered sea conch
- Gegrilde kipgehakt met eigeel / 鶏松風 / Grilled chicken block with egg yolk
- Gesmoord rundvlees met gember / 牛時雨煮 / Simmered beef with ginger

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

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Eendensoep met seizoensgroenten, geserveerd in traditioneel aardewerk

合鴨と季節野菜の土瓶蒸し

Duck soup with seasonal vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, griet, zalm met kaviaar en zoete garnaal

紅白花造り(本鮪、平目)、鮭キャビア添え、甘海老

Sashimi of tuna, brill (flatfish), salmon with caviar and sweet shrimp

*A glass of Kizakura Fushimizu Ginjo, Kyoto / 黄桜伏し水仕込み、吟醸 (京都)

AGEMONO / 揚物

Tempura van grote garnaal en groenten, geserveerd met zeewier saus

大海老天婦羅、あおさ餡掛け

Tempura of large prawn and vegetables, served with seaweed 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

3 soorten Sushi / 寿司2点盛り / 3 kinds of Sushi

*A glass of Kuromatsu Hakushika, Hyogo / 黒松白鹿、本醸造四段仕込み (兵庫)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Dun gesneden entrecote en groenten, geserveerd in Shabu-shabu stijl

EN 特製牛サーロインしゃぶしゃぶ鍋

Sliced beef sirloin and vegetables, served Shabu-shabu style

※ 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 warm white cloudy Sake, Tottori / 日置桜、鍛造にこり爛酒 (鳥取)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Japanse fruits cocktail, sinaasappel sorbet

和風フルーツパンチ、オレンジシャーベット

Japanese fruits cocktail and orange sherbet

*A glass of plum wine Royal honey, Mie / ロイヤルハニー梅酒、(三重)

