

FEBRUARY MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 < 2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
- Gegrilde oester met Miso / 牡蠣田楽 / Grilled oyster with Miso
- Zalmkuitjes met rettich en wortel / 紅白なます / Salmon roe with Daikon-radish
- Gerookte inktvis en zalm / 烏賊燻製鮭射込み / Smoked squid and salmon
- Gestoomde zeeduivel-lever / 鮫肝ポン酢 / Steamed monkfish (anglerfish) liver
- Eendenborst met Macchasaus / 合鴨抹茶青林檎 / Duck breast with Maccha 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 ossenhaas (80g) OF Toro-tonijn (80g) op de een Himalaya steenzoutplaat
牛ヒレ肉 (80g) もしくは本鮪とろ (80g) のヒマラヤ岩塩焼き
Grilled fillet of beef (80g) OR Toro-tuna (80g) on the Himalayan rock salt plate

※ WAGYU-beef as main course €20.00- supplement

※ 鹿児島産和牛は€20.00-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

Framboos roomijs, zwarte bessen sorbet en aardbei-chocoladecake, seizoensfruits
ベリーのアイスクリーム2種 と 苺チョコレートケーキ、季節の果物
Raspberry ice cream, black berry sherbet and strawberry chocolate cake, fruits

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



FEBRUARY MENU 5 COURSES €65.00

季節の懐石 <2月> 5品コース

Sake arrangement €28.00 (4 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Gegrilde oester met Miso / 牡蠣田楽 / Grilled oyster with Miso
- Zalmkuitjes met rettich en wortel / 紅白なます / Salmon roe with Daikon-radish
- Gerookte inktvis en zalm / 烏賊燻製鮭射込み / Smoked squid and salmon
- Gestoomde zeeduivel-lever / 鮫肝ポン酢 / Steamed monkfish (anglerfish) liver
- Eendenborst met Macchasaus / 合鴨抹茶青林檎 / Duck breast with Maccha 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 een kipballetje en groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk
鶏つくねと旬野菜の土瓶蒸し

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

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, yellowtail, licht gegrilde makreel en zoete-garnaal

本鮪、はまち、炙りマダガスカル、甘海老

Sashimi of tuna, yellowtail, seared mackerel and sweet shrimp

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde ossenhaas (80g) OF Toro-tonijn (80g) op de een Himalaya steenzoutplaat

牛ヒレ肉 (80g) もしくは 本鮪とろ (80g) のヒマラヤ岩塩焼き

Grilled fillet of beef (80g) OR Toro-tuna (80g) on the Himalayan rock salt plate

WAGYU-beef as main course €20.00- supplement

※ 鹿児島産和牛は€20.00-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

Framboos roomijs, zwarte bessen sorbet en aardbei-chocoladecake, seizoensfruits

ベリーのアイスクリューム2種と苺チョコレートケーキ、季節の果物

Raspberry ice cream, black berry sherbet and strawberry chocolate cake, fruits

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



FEBRUARY MENU 7 COURSES €82.50

季節の懐石 <2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
- Gegrilde oester met Miso / 牡蠣田楽 / Grilled oyster with Miso
- Zalmkuitjes met rettich en wortel / 紅白なます / Salmon roe with Daikon-radish
- Gerookte inktvis en zalm / 烏賊燻製鮭射込み / Smoked squid and salmon
- Gestoomde zeeduivel-lever / 鮫肝ポン酢 / Steamed monkfish (anglerfish) liver
- Eendenborst met Macchasaus / 合鴨抹茶青林檎 / Duck breast with Maccha 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 een kipballetje en groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk
鶏つくねと旬野菜の土瓶蒸し

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

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, yellowtail, licht gegrilde makreel en zoete-garnaal

本鮪、はまち、炙りメカジキ、甘海老

Sashimi of tuna, yellowtail, seared mackerel and sweet shrimp

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

AGEMONO / 揚物

Krokante kabeljauw met rode Shiso en soft-shell crab met geraspte rettich saus

北海鱈香梅揚げ、ソフトシェルクラブ、雲飴添え

Crispy fried codfish with dried red Shiso and soft-shell crab with Daikon radish sauce

*A glass of Tangesazen Junmai-ginjo, Fukuoka / 丹下左膳、純米吟醸 (福岡)

CHEF'S SUSHI / お薦めのお寿司

Aburi Sushi van Toro en zalm / 炙りとろ、鮭チーズ / Sushi of Toro and salmon

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde ossenhaas (80g) OF Toro-tonijn (80g) op de een Himalaya steenzoutplaat

牛ヒレ肉 (80g) もしくは 本鮪とろ (80g) のヒマラヤ岩塩焼き

Grilled fillet of beef (80g) OR Toro-tuna (80g) on the Himalayan rock salt plate

※ WAGYU-beef as main course €20.00- supplement

※ 鹿児島産和牛は€20.00-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

Framboos roomijs, zwarte bessen sorbet en aardbei-chocoladecake, seizoensfruits

ベリーのアイスクリューム2種と苺チョコレートケーキ、季節の果物

Raspberry ice cream, black berry sherbet and strawberry chocolate cake, fruits

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

