

## APRIL MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 < 4 月 > 3 品コース

Sake arrangement €20.00 ( 3 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Kersenbloesem-sesam-Tofu / 桜胡麻豆腐 / Cherry blossoms sesame Tofu
- Witte asperge met Yuzu-Miso / 白アスパラ柚子味噌 / White asparagus with Yuzu-Miso
- Zacht gestoofde octopus / 蛸柔らか煮 / Soft simmered octopus
- Visgelei met griet / 平目煮凝り / Fish jelly with brill (flat fish)
- Kippendij met Shisosaus / 鶏青紫蘇餡 / Chicken with green 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

Gestoofde lam en gegrilde lamskotelet met waterkerssaus  
ラム味噌煮込みと焼きラムチョップ、春野菜、水芹餡  
Stewed lamb and grilled lamb chop with water cress sauce

※ Beef as main course €8.00-, WAGYU-beef as main course €27.50- supplement

※ 牛肉は €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 Kawatsuru, Junmidaiginjo, Kagawa / 川鶴 純米大吟醸 ( 香川 )

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Sakura (kersenbloesem) cheesecake, mango sorbet en seizoensfruit  
桜チーズケーキ、マンゴーシャーベット、季節の果物  
Sakura (cherry blossom) cheesecake, mango sherbet and seasonal fruits

\*A glass of tangerine-plum wine, Wakayama / みかん梅酒 (和歌山)

\* The 3 course menu is not available for groups of more than 8 persons on Fridays and Saturdays.



## APRIL MENU 5 COURSES €65.00

季節の懐石 <4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
- Kersenbloesem-sesam-Tofu / 桜胡麻豆腐 / Cherry blossoms sesame Tofu
- Witte asperge met Yuzu-Miso / 白アスパラ柚子味噌 / White asparagus with Yuzu-Miso
- Zacht gestoofde octopus / 蛸柔らか煮 / Soft simmered octopus
- Visgelei met griet / 平目煮凝り / Fish jelly with brill (flat fish)
- Kippendij met Shisosaus / 鶏青紫蘇餡 / Chicken with green 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 een garnaalballetje en bamboescheuten in traditioneel aardewerk  
海老真丈と筍の澄し仕立ての土瓶蒸し

Fish stock with a prawn ball and bamboo shoots, served in traditional pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, dorade, st.jacobsschelp en zoete garnaal

本鮪、鯛花造り、帆立、甘海老

Sashimi of tuna, sea bream, scallop and sweet shrimp

\*A glass of Tangesazen, Junmaiginjo, Fukuoka / 丹下左膳、純米吟醸、(福岡)

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gestoofde lam en gegrilde lamskotelet met waterkerssaus

ラム味噌煮込みと焼きラムチョップ、春野菜、水芹餡

Stewed lamb and grilled lamb chop with water cress sauce

※ Beef as main course €8.00-, WAGYU-beef as main course €27.50- supplement

※ 牛肉は €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 Kawatsuru, Junmaidaiginjo, Kagawa / 川鶴 純米大吟醸 (香川)

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Sakura (kersenbloesem) cheesecake, mango sorbet en seizoensfruit

桜チーズケーキ、マンゴーシャーベット、季節の果物

Sakura (cherry blossom) cheesecake, mango sherbet and seasonal fruits

\*A glass of tangerine-plum wine, Wakayama / みかん梅酒 (和歌山)



## APRIL MENU 7 COURSES €82.50

季節の懐石 <4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
- Kersenbloesem-sesam-Tofu / 桜胡麻豆腐 / Cherry blossoms sesame Tofu
- Witte asperge met Yuzu-Miso / 白アスパラ柚子味噌 / White asparagus with Yuzu-Miso
- Zacht gestoofde octopus / 蛸柔らか煮 / Soft simmered octopus
- Visgelei met griet / 平目煮凝り / Fish jelly with brill (flat fish)
- Kippendij met Shisosaus / 鶏青紫蘇餡 / Chicken with green 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 een garnaalballetje en bamboescheuten in traditioneel aardewerk  
海老真丈と筍の澄し仕立ての土瓶蒸し

Fish stock with a prawn ball and bamboo shoots, served in traditional pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, dorade, st.jacobsschelp en zoet garnaal

本鮪、鯛花造り、帆立、甘海老

Sashimi of tuna, sea bream, scallop and sweet shrimp

\*A glass of Tangesazen, Junmaiginjo, Fukuoka / 丹下左膳、純米吟醸、(福岡)

### AGEMONO / 揚物

Krokante van koningskrab met Shiso blad, geserveerd met Tempurasaus

鱈場蟹香り揚げ、新じゃが素揚げ、季節野菜天婦羅

Crispy fried of king crab with Shiso leaf, served with Tempura sauce

\*A glass of Tu no Honjozo, Kyoto / 通の本醸造、(京都)

### CHEF'S SUSHI / 料理長お薦め寿司

3 soorten van chef's Sushi / お薦め寿司3種 / 3 kinds of chef's Sushi

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

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gestoofde lam en gegrilde lamskotelet met waterkerssaus

ラム煮込みと焼きラムチョップ、春野菜、水芹餡

Stewed lamb and grilled lamb chop with water cress sauce

※ Beef as main course €8.00-, WAGYU-beef as main course €27.50- supplement

※ 牛肉は €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 Kawatsuru, Junmaidaiginjo, Kagawa / 川鶴 純米大吟醸 (香川)

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Sakura (kersenbloesem) cheesecake, mango sorbet en seizoensfruit

桜チーズケーキ、マンゴーシャーベット、季節の果物

Sakura (cherry blossom) cheesecake, mango sherbet and seasonal fruits

\*A glass of tangerine-plum wine, Wakayama / みかん梅酒 (和歌山)

