

## MAY MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 < 5 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
- Gedroogd Kakifruit met boter/ 柿市松 / Dried Kaki fruit with butter
- Spinazie salade met surfmossel / 北寄貝法蓮草浸し / Surfclam and spinach
- Griet met pittige kabeljauwkuit / 平日昆布×明太子 / Brill with spicy codfish roe
- Gemarineerde spiering / 公魚南蛮漬け / Marinated smelt fish
- Eendenborst met sinaasappelsaus / 合鴨オレンジ館 / Duck with orange sauce

\*A glass of Sanuki cloudy Nigori, Kagawa / 讃岐くろうでい、にごり酒 ( 香川 )

### HOOFDGERECHT / 強 肴 / MAIN COURSE

Gegrilde ossenhaas en groenten met Sansho-pepersaus

牛ヒレ肉山椒焼き、季節野菜添え

Grilled fillet of beef and vegetables with Sansho-pepper sauce

※ 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 Sogen Sword of Samurai, Ishikawa / 宗玄 Sword of Samurai ( 石川 )

### NAGERECHT / 水菓子 / DESSERT

Yuzu-passievrucht mousse, seizoensvruchten

柚子パッションフルーツムース、季節の果物

Yuzu-passionfruits mousse, seasonal fruits

\*A glass of green tea plum wine , Wakayama / 緑茶梅酒、( 和歌山 )

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



## MAY MENU 5 COURSES €65.00

季節の懐石 <5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
- Gedroogd Kakifruit met boter/ 柿市松 / Dried Kaki fruit with butter
- Spinazie salade met surfmossel / 北寄貝法蓮草浸し / Surfclam and spinach
- Griet met pittige kabeljauwkuit / 平目昆布×明太子 / Brill with spicy codfish roe
- Gemarineerde spiering / 公魚南蛮漬け / Marinated smelt fish
- Eendenborst met sinaasappelsaus / 合鴨オレンジ餡 / Duck with orange sauce

\*A glass of Sanuki cloudy Nigori, Kagawa / 讃岐くらうでい、にごり酒 (香川)

### DOBINMUSHI / お椀

Witte aspergesoep met koningskrab, koud geserveerd

白アスパラガスの冷製すり流し、鱈場蟹添え

White asparagus soup with king crab, served cold

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zeebaars, gemarineerde makreel en zoete garnaal

地中海産本鮪、北海天然鱸、×鯖、甘海老

Sashimi of tuna, sea bass, marinated mackerel 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

Gegrilde ossenhaas en groenten met Sansho-pepersaus

牛ヒレ肉山椒焼き、季節野菜添え

Grilled fillet of beef and vegetables with Sansho-pepper sauce

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 Sogen Sword of Samurai, Ishikawa / 宗玄 Sword of Samurai (石川)

### NAGERECHT / 水菓子 / DESSERT

Yuzu-passievrucht mousse, seizoensvruchten

柚子パッションフルーツムース、季節の果物

Yuzu-passionfruits mousse, seasonal fruits

\*A glass of green tea plum wine, Wakayama / 緑茶梅酒、(和歌山)



## MAY MENU 7 COURSES €82.50

季節の懐石 <5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
- Gedroogd Kakifruit met boter/ 柿市松 / Dried Kaki fruit with butter
- Spinazie salade met surfmossel / 北寄貝法蓮草浸し / Surfclam and spinach
- Griet met pittige kabeljauwkuit / 平日昆布×明太子 / Brill with spicy codfish roe
- Gemarineerde spiering / 公魚南蛮漬け / Marinated smelt fish
- Eendenborst met sinaasappelsaus / 合鴨オレンジ餡 / Duck with orange sauce

\*A glass of Sanuki cloudy Nigori, Kagawa / 讃岐くろうでい、にがり酒 (香川)

### DOBINMUSHI / お椀

Witte aspergesoep met koningskrab, koud geserveerd

白アスパラガスの冷製すり流し、鱈場蟹添え

White asparagus soup with king crab, served cold

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zeebaars, gemarineerde makreel en zoete garnaal

地中海産本鮪、北海天然鱸、×鯖、甘海老

Sashimi of tuna, seabass, marinated mackerel 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 dorade en softshellcrab met een saus van chrysantbladeren

鯛しんぴき揚げ と ソフトシェルクラブ天婦羅、春菊餡掛け

Tempura of sea bream and soft shell crab with a chrysanthemum leaves sauce

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

### CHEF'S ABURI SUSHI / お薦め炙り寿司

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

Gegrilde ossenhaas en groenten met Sansho-pepersaus

牛ヒレ肉山椒焼き、季節野菜添え

Grilled fillet of beef and vegetables with Sansho-pepper sauce

※ 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 Sogen Sword of Samurai, Ishikawa / 宗玄 Sword of Samurai (石川)

### NAGERECHT / 水菓子 / DESSERT

Yuzu-passievrucht mousse, seizoensvruchten

柚子パッションフルーツムース、季節の果物

Yuzu-passionfruit mousse, seasonal fruits

\*A glass of green tea plum wine, Wakayama / 緑茶梅酒、(和歌山)

