

## JUNE MENU 5 COURSES €65.00

季節の懐石 < 6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
- Groene asperge met ei / アスパラ玉寄せ / Green asparagus with egg
- Gesmoorde tuinbonen / 空豆含ませ / Simmered broad beans
- Haring met azijn / 紫陽花新鯺酢 / Herring with vinegar
- Inktvis pâté met Edamame bonen / 烏賊枝豆真丈 / Squid putty with Edamame
- Aubergine met kip gehakt / 茄子鶏そぼろ / Aubergine with chicken sauce

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

### DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Mosselensoep met groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk  
ムール貝潮仕立て と 根菜 の 土瓶蒸し  
Mussels soup with vegetables, served in traditional pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zalm, dorade en zoete garnaal  
地中海産本鮪、スコッチサーモン花造り、鯛松皮造り、甘海老  
Sashimi of tuna, salmon, sea bream and sweet shrimp

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

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

"Shabu-shabu" potje met dingesneden rundvlees, aardappel-noedels en groenten  
"牛しゃぶしゃぶ紙鍋", 白菜、白滝、葱、茸  
"Shabu-shabu" hot pot with sliced beef, potato noodles and vegetables

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 Shochikubai, Daiginjo Muroka, Kyoto / 白壁蔵大吟醸無濾過原酒 (京都)

### NAGERECHT / 水菓子 / DESSERT

Kersen cheesecake, meloen sorbet en seizoensvruchten  
チェリーチーズケーキ、メロンシャーベット、季節の果物  
Cherry cheesecake, melon sherbet and seasonal fruits

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



## JUNE MENU 7 COURSES €82.50

季節の懐石 <6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
- Groene asperge met ei / アスパラ玉寄せ / Green asparagus with egg
- Gesmoorde tuinbonen / 空豆含ませ / Simmered broad beans
- Haring met azijn / 紫陽花新練酢 / Herring with vinegar
- Inktvis pâté met Edamame bonen / 烏賊枝豆真丈 / Squid putty with Edamame
- Aubergine met kip gehakt / 茄子鶏そぼろ / Aubergine with chicken sauce

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

### DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Mosselensoep met groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk  
ムール貝潮仕立て と 根菜の土瓶蒸し

Mussels soup with vegetables, served in traditional pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zalm, dorade en zoete garnaal  
地中海産本鮪、スコッチサーモン花造り、鯛松皮造り、甘海老

Sashimi of tuna, salmon, sea bream and sweet shrimp

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

### AGEMONO / 揚物

Tempura van langoustine en garnaal met een saus van mais en truffel  
手長海老若葉揚げ と 小海老の もろこしトリュフ餡掛け

Tempura of scampi and shrimp with sweet corn and truffle sauce

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

### 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

"Shabu-shabu" potje met dingesneden rundvlees, aardappel-noedels en groenten

"牛しゃぶしゃぶ紙鍋" 白菜、白滝、葱、茸

"Shabu-shabu" hot pot with sliced beef, potato noodles and vegetables

※ 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 Shochikubai, Daiginjo Muroka, Kyoto / 白壁蔵大吟醸無濾過原酒 (京都)

### NAGERECHT / 水菓子 / DESSERT

Kersen cheesecake, meloen sorbet en seizoensvruchten

チェリーチーズケーキ、メロンシャーベット、季節の果物

Cherry cheesecake, melon sherbet and seasonal fruits

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



## MENU EN AMSTERDAM 6 COURSES €72.50

EN アムステルダム懐石 6品コース

Sake arrangement €40.00 (5 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- 5 soorten seizoens voorgerechten
  - 季節の酒肴 5点盛り
- 5 kinds of seasonal appetizer

### DOBINMUSHI SOUP / 土瓶蒸し

Seizoens soep geserveerde met Dobin theepotje  
旬の食材の土瓶蒸し

Seasonal soup served with old fashioned Dobin tea pot

### SASHIMI / お造り

Dagelijks Sashimi 5 soorten

本日のお造り 5種盛り

Today's chef's recommendation Sashimi 5 kinds

### TEMPURA / 天婦羅

Krokante garnaal, vis en seizoens groenten

海老、白身魚、季節の野菜

Tempura of prawn, fish and seasonal vegetables

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Beefstuk en seizoens groenten geserveerd op een "Teppan" bord

鉄板 牛ステーキ、季節野菜

Beef steak and seasonal vegetables served on a "Teppan" plate

※ 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。

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Dagelijks wisselende taart met roomijs en fruit

日替わりケーキ と アイスクリーム、季節の果物

Cake and ice cream of the day and fruits

