

SUMMER MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 < 7-8 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
 - Zomergroenten in gelei / 夏野菜煮凝り / Summer vegetables in jelly
 - Spinazie en waterkers met Dashi / 法蓮草水芹浸し / Spinach and water cress
 - Kwal en Mozuku-zeewier / くらげもずく酢 / Jellyfish and Mozuku-seaweed
 - Haring met Daikon-rettich en komkommer / 生鰯砵巻 / Herring with Daikon radish
 - Kipfilet met maïssaus / ささ身もろこし餡 / Chicken fillet with sweet corn 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 zomereend met prei saus
オランダ産 夏鴨ロース焼き、葱塩餡
Grilled summer duck with leek sauce

- ※ Fillet of Beef as main course €8.00-, WAGYU-beef as €27.50- supplement
- ※ 牛ヒレ肉は €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 Rihaku Caro, Rose-Sake, Shimane / 李白 華露ロゼ酒、(島根)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Groene thee mousse, vanille roomijs en seizoensvruchten met bruine suiker siroop
EN 特製抹茶クリームあんみつ
Green tea mousse, vanilla ice cream and seasonal fruits with brown sugar syrup

*A glass of Hana Fuga, sparkling peach, Hyogo / 花風雅 スパークリングピーチ(兵庫)

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



SUMMER MENU 5 COURSES €65.00

季節の懐石 <7-8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
- Zomergroenten in gelei / 夏野菜煮凝り / Summer vegetables in jelly
- Spinazie en waterkers met Dashi / 法蓮草水芹浸し / Spinach and water cress
- Kwal en Mozuku-zeewier / くらげもずく酢 / Jellyfish and Mozuku-seaweed
- Haring met Daikon-rettich en komkommer / 生鰯砧巻 / Herring with Daikon radish
- Kipfilet met maïssaus / ささ身もろこし餡 / Chicken fillet with sweet corn sauce

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

KOUDE NOEDEL / 冷し素麺 / COLD NOODLE

Sohmen noedels met sneeuwkrab koud geserveerd

冷し素麺、ずわい蟹添え

Sohmen noodles with snow crab, served cold

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zeebaars, makreel en zoete garnaal

本鮪湯霜造り、鱸洗い、鰯、甘海老

Sashimi of tuna, sea bass, mackerel and sweet shrimp

*A glass of Denshin, Junmai-ginjo, Fukui / 伝心雪、純米吟醸、(福井)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde zomereend met prei saus

オランダ産 夏鴨ローズ焼き、葱塩餡

Grilled summer duck with leek sauce

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

※ 牛ヒレ肉は €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 Rihaku Caro, Rose-Sake, Shimane / 李白 華露ロゼ酒、(島根)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Groene thee mousse, vanille roomijs en seizoensvruchten met bruine suiker siroop

EN 特製抹茶クリームあんみつ

Green tea mousse, vanilla ice cream and seasonal fruits with brown sugar syrup

*A glass of Hana Fuga, sparkling peach, Hyogo / 花風雅 スパークリングピーチ(兵庫)



SUMMER MENU 7 COURSES €82.50

季節の懐石 <7-8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
- Zomergroenten in gelei / 夏野菜煮凝り / Summer vegetables in jelly
- Spinazie en waterkers met Dashi / 法蓮草水芹浸し / Spinach and water cress
- Kwal en Mozuku-zeewier / くらげもずく酢 / Jellyfish and Mozuku-seaweed
- Haring met Daikon-rettich en komkommer / 生鰯砵巻 / Herring with Daikon radish
- Kipfilet met maïssaus / ささ身もろこし餡 / Chicken fillet with sweet corn sauce
- *A glass of Sasaratsuki, Junmai, Yamagata / 銀嶺月山ささら月、純米 (山形)

KOUDE NOEDEL / 冷し素麺 / COLD NOODLE

Sohmen noedels met sneeuwkrab koud geserveerd

冷し素麺、ずわい蟹添え

Sohmen noodles with snow crab, served cold

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zeebaars, makreel en zoete garnaal

本鮪湯霜造り、鱸洗い、鰯鯖、甘海老

Sashimi of tuna, sea bass, mackerel and sweet shrimp

*A glass of Denshin, Junmai-ginjo, Fukui / 伝心雪、純米吟醸、(福井)

AGEMONO / 天婦羅

Tempura van coqillecake met suikermaïs en garnaal

帆立もろこし真丈と有頭海老の天婦羅

Tempura of scallop cake with sweet corn and prawn served with Tempura sauce

*A glass of Sogen Sword of samurai, Junmai, Ishikawa / 宗玄、純米 (石川)

CHEF'S ABURI SUSHI / お薦めの炙り寿司

Aburi Sushi 3 soorten / 炙り寿司 3種 / 3 kinds of seared Sushi

*A glass of Jozen Pink, Junmai-ginjo, Niigata / 上善如水 熟成、純米吟醸 (新潟)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde zomereend met prei saus

オランダ産 夏鴨ロース焼き、葱塩餡

Grilled summer duck with leek sauce

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

※ 牛ヒレ肉は €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 Rihaku Caro, Rose-Sake, Shimane / 李白 華露ロゼ酒、(島根)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Groene thee mousse, vanille roomijs en seizoensvruchten met bruine suiker siroop

EN 特製抹茶クリームあんみつ

Green tea mousse, vanilla ice cream and seasonal fruits with brown sugar syrup

*A glass of Hana Fuga, sparkling peach, Hyogo / 花風雅 スパークリングピーチ (兵庫)

