

SEPTEMBER MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 < 9月 > 3品コース

Sake arrangement €24.00 (3 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Ei-Tofu met zalmkuitjes / 玉子豆腐イクラ添え / Egg-Tofu with salmon roe
- Salade van chrysant in Dashi / 菊花菊菜浸し / Salad of chrysanthemum in Dashi
- Sushi van gegrilde paling / 鰻棒寿司 / Block Sushi of grilled eel
- Gesmoorde Sanma-makreelgeep / 秋刀魚印籠煮 / Simmered Sanma-pacific saury
- Fazant met vijgen-Miso / 雉無花果味噌 / Pheasant with fig-Miso

*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

Gesneden entrecote en seizoensgroenten in Sukiyakisaus

牛サーロイン **EN** 特製すき焼き

Sliced beef sirloin and seasonal vegetables in Sukiyaki 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 Shirakabegura Muroka, Kyoto / 白壁蔵、大吟醸 無濾過原酒 (京都)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Kastanje crème brûlée en seizoens fruit

栗のクリームブリュレ、季節の果物

Chestnut crème brûlée and seasonal fruits

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



SEPTEMBER MENU 5 COURSES €65.00

季節の懐石 <9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
- Ei-Tofu met zalmkuitjes / 玉子豆腐イクラ添え / Egg-Tofu with salmon roe
- Salade van chrysant in Dashi / 菊花菊菜浸し / Salad of chrysanthemum in Dashi
- Sushi van gegrilde paling / 鰻棒寿司 / Block Sushi of grilled eel
- Gesmoorde Sanma-makreelgeep / 秋刀魚印籠煮 / Simmered Sanma-pacific saury
- Fazant met vijgen-Miso / 雉無花果味噌 / Pheasant with fig-Miso
- *A glass of Sanuki cloudy, Nigori, Kagawa / 讃岐くろうでい、にごり酒 (香川)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Zalm-Tofu gehaktballetje en groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk
秋鮭がんもどき と 季節野菜の澄まし仕立て
Salmon-Tofu ball and vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zalm, licht gegrilde makreel en zoete-garnaal
本鮪、スコッチサーモン、炙りマサヒ、甘海老
Sashimi of tuna, salmon, seared mackerel and sweet-shrimp

*A glass of Hakkaisan, Ginjo, Niigata / 八海山、吟醸 (新潟)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gesneden entrecote en seizoensgroenten in Sukiyakisaus
牛サーロイン **EN** 特製すき焼き
Sliced beef sirloin and seasonal vegetables in Sukiyaki 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 Shirakabegura Muroka, Kyoto / 白壁蔵、大吟醸 無濾過原酒 (京都)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Kastanje crème brûlée en seizoens fruit
栗のクリームブリュレ、季節の果物
Chestnut crème brûlée and seasonal fruits

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



SEPTEMBER MENU 7 COURSES €82.50

季節の懐石 <9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
- Ei-Tofu met zalmkuitjes / 玉子豆腐イクラ添え / Egg-Tofu with salmon roe
- Salade van chrysant in Dashi / 菊花菊菜浸し / Salad of chrysanthemum in Dashi
- Sushi van gegrilde paling / 鰻棒寿司 / Block Sushi of grilled eel
- Gesmoorde Sanma-makreelgeep / 秋刀魚印籠煮 / Simmered Sanma-pacific saury
- Fazant met vijgen-Miso / 雉無花果味噌 / Pheasant with fig-Miso
- *A glass of Sanuki cloudy, Nigori, Kagawa / 讃岐くろうでい、にごり酒 (香川)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Zalm-Tofu gehaktballetje en groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk

秋鮭がんもどき と 季節野菜の澄まし仕立て

Salmon-Tofu ball and vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

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

本鮪、スコッチサーモン、炙りマサヒ、甘海老

Sashimi of tuna, salmon, seared mackerel and sweet-shrimp

*A glass of Hakkaisan, Niigata / 八海山、吟醸 (新潟)

AGEMONO / 揚物

Krokante oester en koningskrab met Tempura saus

牡蠣とタラバ蟹の天婦羅

Crispy fried of oyster and king crab with Tempura sauce

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

CHEF'S ABURI SUSHI / お薦めの炙り寿司

Aburi Sushi 3 soorten / お薦め炙り寿司3カン / 3 kinds of Aburi (seared) Sushi

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gesneden entrecote en seizoensgroenten in Sukiyakisaus

牛サーロイン EN 特製すき焼き

Sliced beef sirloin and seasonal vegetables in Sukiyaki 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 Shirakabegura Muroka, Kyoto / 白壁蔵、大吟醸 無濾過原酒 (京都)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Kastanje crème brûlée en seizoens fruit

栗のクリームブリュレ、季節の果物

Chestnut crème brûlée and seasonal fruits

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

