

MARCH MENU 5 COURSES €65.00
季節の懐石 <3月> 5品コース
Sake arrangement €31.00 (4 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Surfmosseel met Su-Miso / 北寄貝酢味噌 / Surf clam with Su-Miso
- Gesmoorde kleine octopus / 子蛸桜煮 / Simmered small octopus
- Ei-alsem custard met paling / 鰻入り蓬茶碗蒸し / Egg-wormwood custard with eel
- Griet met pittige kabeljauwkuitjes / 平目明太子和え / Brill with spicy cod fish roe
- Kip met bosuitjessaus / 鶏コース葱餡掛け / Chicken with spring onion sauce

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

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Asari-schelpensoep met seizoensgroenten, geserveerd in traditioneel aardewerk
北海浅利 潮仕立ての土瓶蒸し
Asari-clam soup with seasonal vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, licht gegrilde zalm, gemarineerde dorade en inktvis
本鮪、炙りスコッチサーモン、鯛紅芯大根桜葉包み、烏賊
Sashimi of tuna, seared scotch salmon, marinated sea bream and squid

*A glass of Shoune, Junmai-Daiginjo, Hyogo / 白鷹 翔雲、純米大吟醸(兵庫)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Dun gesneden entrecote **of** Iberico varkensvlees en groenten in Shabu-shabu stijl
筍山椒しゃぶしゃぶ鍋 牛ロース または イベリコ豚
Sliced beef sirloin **or** Iberico pork and vegetables in Shabu-shabu style

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 Rihaku Karo, Roze-Sake, Shimane / 李白 華露、ロゼ酒(島根)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Mochi-rijst balletjes met zoete Azuki-bonen pasta en gemixte bessen brûlée
三色団子桜小豆、ミックスベリーブリュレ、抹茶アイスクリーム
Mochi-rice balls with sweet Azuki-red beans paste and mixed berries brûlée

*A glass of sparkling peach Sake, Hyogo / 花泡香スパークリングピーチ(兵庫)



MARCH MENU 7 COURSES €82.50
季節の懐石 <3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
- Surfmosseel met Su-Miso / 北寄貝酢味噌 / Surf clam with Su-Miso
- Gesmoorde kleine octopus / 子蛸桜煮 / Simmered small octopus
- Ei-alsem custard met paling / 鰻入り蓬茶碗蒸し / Egg-wormwood custard with eel
- Griet met pittige kabeljauwkuitjes / 平目明太子和え / Brill with spicy cod fish roe
- Kip met bosuitjessaus / 鶏ローズ葱餡掛け / Chicken with spring onion sauce
- *A glass of Sasaratsuki, Junmai, Yamagata / 銀嶺月山ささら月、純米 (山形)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Asari-schelpensoep met seizoensgroenten, geserveerd in traditioneel aardewerk
北海浅利 潮仕立ての土瓶蒸し

Asari-clam soup with seasonal vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, licht gegrilde zalm, gemarineerde dorade en inktvis

本鮪、炙りスコッチサーモン、鯛紅芯大根桜葉包み、烏賊

Sashimi of tuna, seared scotch salmon, marinated sea bream and squid

*A glass of Shoune, Junmai-Daiginjo, Hyogo / 白鷹 翔雲、純米大吟醸 (兵庫)

AGEMONO / 揚物

Tempura van st.jacobsschelp en garnaal met zeewiersaus

帆立の天婦羅とお海老のしんびき揚げ、あおさ海苔煮おろし

Tempura of scallop and prawn with seaweed sauce

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

CHEF'S NIGIRI SUSHI / お薦めのにぎり寿司

Nigiri Sushi 3 soorten / 本日のお薦めにぎり3種 / 3 kinds of Nigiri Sushi

*A glass of Amabuki, Junmai Ginjo, Saga / 天吹いちご酵母、純米吟醸 (佐賀)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Dun gesneden entrecote **of** Iberico varkensvlees en groenten in Shabu-shabu stijl

筍山椒しゃぶしゃぶ鍋 牛ロース または イベリコ豚

Sliced beef sirloin **or** Iberico pork and vegetables in Shabu-shabu style

※ 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 Rihaku Karo, Roze-Sake, Shimane / 李白 華露、ロゼ酒 (島根)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Mochi-rijst balletjes met zoete Azuki-bonen pasta en gemixte bessen brûlée

三色団子桜小豆、ミックスベリーブリュレ、抹茶アイスクリーム

Mochi-rice balls with sweet Azuki-red beans paste and mixed berries brûlée

*A glass of sparkling peach Sake, Hyogo / 花泡香スパークリングピーチ (兵庫)



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

※ 日本産和牛は € 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

