

## MARCH MENU 3 COURSES

€40.00

季節の懐石 < 3 月 > 3 品コース

Sake arrangement €23.00 ( 3 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Surffencclam 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 )

### 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 )

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



**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 Honjoko, 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)

