

SEPTEMBER MENU 3 COURSES

€42.50

季節の懐石 < 9月 > 3品コース

Sake arrangement €26.00 (3 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Gesmoorde zoete tomaat / 鬼灯トマト射込み / Simmered sweet tomato
- Salade van chrysant en krab / 菊花蟹浸し / Salad of chrysanthemum with crab
- Zalm en zalm kuitjes met Daikon / 鮭親子黄身おろし / Salmon and salmon roe
- Gesmoorde Sanma-makreelgeep / 秋刀魚有馬煮 / Simmered Sanma-pacific saury
- Eendenborst met vijgen-Miso / 合鴨無花果味噌 / Duck breast with fig-Miso

*A glass of Kozaemon, Junmaiginjo, Gifu / 小左衛門、純米吟醸生酒 (岐阜)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote en seizoensnoten met Sanshopeper-crèm saus
牛サーロイン和風山椒クリーム掛け、栗、ペカンナッツ、胡桃
Grilled beef sirloin and seasonal nuts with Sansho-pepper cream sauce

※ 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。

*A glass of Kawatsuru, Junmaidaiginjo, Kagawa / 川鶴、純米大吟醸 (香川)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Pompoen mousse, peer sorbet en seizoensvruchten
南瓜ムース、梨シャーベット、季節の果物
Pumpkin mousse, pear sherbet and seasonal fruits

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

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



SEPTEMBER MENU 5 COURSES €67.50

季節の懐石 <9月> 5品コース

Sake arrangement €35.00 (4 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Gesmoorde zoete tomaat / 鬼灯トマト射込み / Simmered sweet tomato
- Salade van chrysant en krab / 菊花蟹浸し / Salad of chrysanthemum with crab
- Zalm en zalm kuitjes met Daikon / 鮭親子黄身おろし / Salmon and salmon roe
- Gesmoorde Sanma-makreelgeep / 秋刀魚有馬煮 / Simmered Sanma-pacific saury
- Eendenborst met vijgen-Miso / 合鴨無花果味噌 / Duck breast with fig-Miso

- *A glass of Kozaemon, Junmaiginjo, Gifu / 小左衛門、純米吟醸生酒 (岐阜)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Kippensoep en gehaktballetje en groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk
鶏つくねと季節野菜の澄まし仕立て

Chicken bouillon with chicken meatball and vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zalm, griet en zoete-garnaal

本鮪、スコッチサーモン、平目、甘海老

Sashimi of tuna, salmon, brill (flatfish) and sweet-shrimp

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote en seizoensnoten met Sanshopeper-crèm saus

牛サーロイン和風山椒クリーム掛け、栗、ペカンナッツ、胡桃

Grilled beef sirloin and seasonal nuts with Sansho-pepper cream sauce

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。

*A glass of Kawatsuru, Junmaidaiginjo, Kagawa / 川鶴、純米大吟醸 (香川)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Pompoen mousse, peer sorbet en seizoensvruchten

南瓜ムース、梨シャーベット、季節の果物

Pumpkin mousse, pear sherbet 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 €85.00

季節の懐石 <9月> 7品コース

Sake arrangement €48.00 (6 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Gesmoorde zoete tomaat / 鬼灯トマト射込み / Simmered sweet tomato
- Salade van chrysant en krab / 菊花蟹浸し / Salad of chrysanthemum with crab
- Zalm en zalm kuitjes met Daikon / 鮭親子黄身おろし / Salmon and salmon roe
- Gesmoorde Sanma-makreelgeep / 秋刀魚有馬煮 / Simmered Sanma-pacific saury
- Eendenborst met vijgen-Miso / 合鴨無花果味噌 / Duck breast with fig-Miso
- *A glass of Kozaemon, Junmaiginjo, Gifu / 小左衛門、純米吟醸生酒 (岐阜)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Kippensoep en gehaktballetje en groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk
鶏つくねと季節野菜の澄まし仕立て

Chicken bouillon with chicken meatball and vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zalm, griet en zoete-garnaal

本鮪、スコッチサーモン、平目、甘海老

Sashimi of tuna, salmon, brill (flatfish) and sweet-shrimp

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

AGEMONO / 揚物

Krokante rode garnaal en octopus met chrysantbladerensaus

赤海老カダイフ揚げ、蛸梅香揚げ、菊菜餡

Crispy fried of red prawn and octopus with chrysanthemum leaves sauce

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

CHEF'S ABURI SUSHI / お薦めの寿司

Nigiri Sushi 3 soorten / お薦めにぎり寿司3カン / 3 kinds of Nigiri Sushi

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote en seizoensnoten met Sanshopeper-crème saus

牛サーロイン和風山椒クリーム掛け、栗、ペカンナッツ、胡桃

Grilled beef sirloin and seasonal nuts with Sansho-pepper cream sauce

※ 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。

*A glass of Kawatsuru, Junmaidaiginjo, Kagawa / 川鶴、純米大吟醸 (香川)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Pompoen mousse, peer sorbet en seizoensvruchten

南瓜ムース、梨シャーベット、季節の果物

Pumpkin mousse, pear sherbet and seasonal fruits

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

