

MAY MENU 3 COURSES €42.50

季節の懐石 <5月> 3品コース

Sake arrangement €21.00 (3 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

Aperitif van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
Spinazie salade met Dashi / 法蓮草浸し / Spinach salad with Dashi
Gebakken spierings met azijn / 公魚南蛮 / Fried Dutch smelt with vinegar
Ei-custard met sneeuwkrab / ズワイ蟹茶碗蒸し / Egg custard with snow crab
St.jacobsschelp met truffelsaus / 帆立もろこしトリュフ館 / Scallop truffle sauce
Eendenborst met yuzu-soja / 合鴨柚子醤油館 / Duck breast with Yuzu-soy sauce

*A glass of Kozaemon Nama-Sake, Gifu / 小左衛門 生酒純米吟醸 (岐阜)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote en seizoensgroenten met Sansho-pepersaus
牛サーロイン山椒照り焼き、芽キャベツ、アスパラガス、新じゃがいも
Grilled beef sirloin and seasonal vegetables with Sansho-pepper sauce

*A glass of Kirin Jijo-shu, Aged Sake, Niigata / 麒麟 時醸酒、山廃純米原酒古酒 (新潟)

OR

Sushi combinatie, Nigiri Sushi 5 soorten en Sushi-rolletjes 4 stuks
握り寿司 5カンと 巻物 4カン
Combination Sushi, 5 kinds of Nigiri Sushi and rolled-Sushi 4 pieces

*A glass of Amabuki, Junmaiginjo, Hyogo / 天吹 葛酵母純米吟醸 (佐賀)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Aardbei chocolade cake, sorbet van framboos en seizoensvruchten
苺チョコレートケーキ、ラズベリーシャーベット、季節の果物
Strawberry chocolate cake, raspberry sherbet, seasonal fruits

*A glass of green tea plum wine, Wakayama / 緑茶梅酒 (和歌山)



MAY MENU 5 COURSES €67.50

季節の懐石 <5月> 5品コース

Sake arrangement €37.00 (5 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

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

Spinazie salade met Dashi / 法蓮草浸し / Spinach salad with Dashi

Gebakken spierings met azijn / 公魚南蛮 / Fried Dutch smelt with vinegar

Ei-custard met sneeuwkrab / ズワイ蟹茶碗蒸し / Egg custard with snow crab

St.jacobsschelp met truffelsaus / 帆立もろこしトリュフ餡 / Scallop truffle sauce

Eendenborst met yuzu-soja / 合鴨柚子醤油餡 / Duck breast with Yuzu-soy sauce

*A glass of Kozaemon Nama-Sake, Gifu / 小左衛門 生酒純米吟醸 (岐阜)

SASHIMI / お造り

Sashimi van lente-dorade, Toro-tonijn, Akami-tonijn, zalm en zoet-garnalen

鯛花造り、本鮪 赤身とトロ、スコッチサーモン、甘海老

Sashimi of spring sea-bream, Toro-tuna, Akami-tuna, salmon and sweet shrimps

*A glass of Jozen pink EN label, Niigata / 上善如水 EN ラベル、熟成純米吟醸 (新潟)

AGEMONO / 揚物

Tempura van softshell krab en witte asperge met Tempurasaus

ソフトシェルクラブの天婦羅 と ホワイトアスパラガスの唐揚げ

Tempura of softshell crab and white asparagus with Tempura sauce

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote en seizoensgroenten met Sansho-pepersaus

牛サーロイン山椒照り焼き、芽キャベツ、アスパラガス、新じゃがいも

Grilled beef sirloin and seasonal vegetables with Sansho-pepper sauce

*A glass of Kirin Jijo-shu, Aged Sake, Niigata / 麒麟 時醸酒、山廃純米原酒古酒 (新潟)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Aardbei chocolade cake, sorbet van framboos en seizoensvruchten

苺チョコレートケーキ、ラズベリーシャーベット、季節の果物

Strawberry chocolate cake, raspberry sherbet, seasonal fruits

*A glass of green tea plum wine, Wakayama / 緑茶梅酒 (和歌山)

