

TAKE-AWAY MAY MENU 3 COURSES

テイクアウト 季節の懐石 <5月> 3品コース

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

Kipfilet en groene bonen met mais-truffelsaus
鶏ささ身と初夏の豆のもろこしトリュフ餡掛け
Chicken filet and green beans with corn-truffle sauce

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

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Aardbei chocoladecake en seizoensvruchten
苺チョコレートケーキ、季節の果物
Strawberry chocolate cake, seasonal fruits

※Thank you for your TAKE-AWAY order.

We would appreciate it a lot if you would upload photos/pictures of our meals on your SNS (INSTAGRAM, FACEBOOK, etc) ♡

※当店の“テイクアウト”をご注文頂き、誠にありがとうございます。

もし、お料理にご満足頂けましたら、お客様のご利用の SNS (インスタグラム、フェイスブックなど) へ当店の料理の写真やコメントなどをご紹介、掲載頂けますと大変嬉しく思います。何卒宜しくお願い致します。

EN Japanese kitchen & Sake bar team 従業員一同



TAKE-AWAY MAY MENU 5 COURSES

テイクアウト 季節の懐石 <5月> 5品コース

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

Kipfilet en groene bonen met mais-truffelsaus
鶏ささ身と初夏の豆の もろこしトリュフ餡掛け
Chicken filet and green beans with corn-truffle sauce

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

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

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

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Aardbei chocoladecake en seizoensvruchten
苺チョコレートケーキ、季節の果物
Strawberry chocolate cake, seasonal fruits

※Thank you for your TAKE-AWAY order.

We would appreciate it a lot if you would upload photos/pictures of our meals on your SNS (INSTAGRAM, FACEBOOK, etc) ♡

※当店の“テイクアウト”をご注文頂き、誠にありがとうございます。

もし、お料理にご満足頂きましたら、お客様のご利用の SNS (インスタグラム、フェイスブックなど) へ当店の料理の写真やコメントなどをご紹介、掲載頂きますと大変嬉しく思います。何卒宜しくお願い致します。

EN Japanese kitchen & Sake bar team 従業員一同

