

JULY MENU 3 COURSES

€42.50

季節の懐石 <7月> 3品コース

Sake arrangement €25.00 (3 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

Aperitif van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
Zoet gesmoorde minitomaat / プチトマト含ませ煮 / Sweet simmered tomato
Visgelei met griet / 平目煮凝り / Fish jelly with brill (flatfish)
Aubergine met zee-egel soja / 茄子雲丹醤油 / Aubergine with sea-urchin soy
Haring met Miso en gember / 新生鰯なめろう / Herring with Miso and ginger
Kipfilet met zure pruimen saus / ささ身梅肉餡 / Chicken fillet with plum sauce

*A glass of Sanuki cloudy, Kagawa / 讃岐くろうでい、にごり酒 (香川)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde zomereend met prei saus, geserveerd op het Teppan bord
オランダ産 夏鴨ロース鉄板焼き、葱塩餡
Grilled summer duck with leek sauce, served on a Teppan plate

※ Beef sirloin as main course €8.00-, WAGYU-beef as €27.50- supplement
※ 牛サーロインは €8.00-、日本産和牛は€27.50-の追加料金を頂戴致します。

*A glass of Rihaku Caro, Rose-Sake, Shimane / 李白華露ロゼ酒、(島根)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Groene thee mousse, vanille roomijs, fruit gelei en vruchten met Kuromitsu-siroop
EN 特製抹茶クリームあんみつ
Green tea mousse, vanilla ice cream, fruit jelly and fruits with Kuromitsu-syrup

*A glass of plum wine jelly, Fukuoka / 完熟大梅ゼリー梅酒 (福岡)

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



JULY MENU 5 COURSES €67.50

季節の懐石 <7月> 5品コース

Sake arrangement €32.00 (4 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

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

Zoet gesmoorde minitomaat / プチトマト含ませ煮 / Sweet simmered tomato

Visgelei met griet / 平目煮凝り / Fish jelly with brill (flatfish)

Aubergine met zee-egel soja / 茄子雲丹醤油 / Aubergine with sea-urchin soy

Haring met Miso en gember / 新生鰯なめろう / Herring with Miso and ginger

Kipfilet met zure pruimen saus / ささ身梅肉餡 / Chicken fillet with plum sauce

*A glass of Sanuki cloudy, Kagawa / 讃岐くらうでい、にごり酒 (香川)

DOBINMUSHI-SOEP / 土瓶蒸し / DOBINMUSHI-SOUP

Visbouillon met st.jacobsschelp cake en maïs, geserveerd in traditioneel aardewerk
帆立もろこし真丈、季節野菜

Bonito soup stock with scallop cake and sweet corn, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, rode garnaal, zeebaars, inktvis en zalm

本鮪赤身、赤海老と鱸の洗いトリュフジュレ掛け、烏賊、鮭花造り

Sashimi of tuna, red prawn, sea bass, squid and salmon

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde zomereend met prei saus, geserveerd op het Teppan bord

オランダ産 夏鴨ロース鉄板焼き、葱塩餡

Grilled summer duck with leek sauce, served on a Teppan plate

※ Beef sirloin as main course €8.00-, WAGYU-beef as €27.50- supplement

※ 牛サーロインは€8.00-、日本産和牛は€27.50-の追加料金を頂戴致します。

*A glass of Rihaku Caro, Rose-Sake, Shimane / 李白 華露ロゼ酒、(島根)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Groene thee mousse, vanille roomijs, fruit gelei en vruchten met Kuromitsu-siroop

EN 特製抹茶クリームあんみつ

Green tea mousse, vanilla ice cream, fruit jelly and fruits with Kuromitsu-syrup

*A glass of plum wine jelly, Fukuoka / 完熟大梅ゼリー梅酒 (福岡)



JULY MENU 7 COURSES €85.00

季節の懐石 <7月> 7品コース

Sake arrangement €47.00 (6 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

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

Zoet gesmoorde minitomaat / プチトマト含ませ煮 / Sweet simmered tomato

Visgelei met griet / 平目煮凝り / Fish jelly with brill (flatfish)

Aubergine met zee-egel soja / 茄子雲丹醤油 / Aubergine with sea-urchin soy

Haring met Miso en gember / 新生鰯なめろう / Herring with Miso and ginger

Kipfilet met zure pruimen saus / ささ身梅肉餡 / Chicken fillet with plum sauce

*A glass of Sanuki cloudy, Kagawa / 讃岐くろうでい、にがり酒 (香川)

DOBINMUSHI-SOEP / 土瓶蒸し / DOBINMUSHI-SOUP

Visbouillon met st.jacobsschelpcake en maïs, geserveerd in traditioneel aardewerk

帆立もろこし真丈、季節野菜

Bonito soup stock with scallop cake and sweet corn, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, rode garnaal, zeebaars, inktvis en zalm

本鮪赤身、赤海老と鱸の洗いトリュフジュレ掛け、烏賊、鮭花造り

Sashimi of tuna, red prawn, sea bass, squid and salmon

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

AGEMONO / 天婦羅

Krokante softshell-crab met rijstpapier en garnaal met peterselie

ソフトシェルクラブ奉書揚げ、小海老香り揚げ

Crispy-fried of softshell-crab with rice paper and shrimp with parsley

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

CHEF'S ABURI SUSHI / お薦めのにぎり寿司

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

*A glass of Kuromatsu Senjo, Junmai-daiginjo, Nagano / 黒松仙醸、純米大吟醸 (長野)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde zomereend met prei saus, geserveerd op het Teppan bord

オランダ産 夏鴨ローズ鉄板焼き、葱塩餡

Grilled summer duck with leek sauce, served on a Teppan plate

※ Beef sirloin as main course €8.00-, WAGYU-beef sirloin as €27.50- supplement

※ 牛サーロインは €8.00-、日本産和牛は€27.50-の追加料金を頂戴致します。

*A glass of Rihaku Caro, Rose-Sake, Shimane / 李白 華露ロゼ酒、(島根)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Groene thee mousse, vanille roomijs, fruit gelei en vruchten met Kuromitsu-siroop

EN 特製抹茶クリームあんみつ

Green tea mousse, vanilla ice cream, fruit jelly and fruits with Kuromitsu-syrup

*A glass of plum wine jelly, Fukuoka / 完熟大梅ゼリー梅酒 (福岡)