

NOVEMBER MENU 3 COURSES

€42.50

季節の懐石 < 11 月 > 3 品コース

Sake arrangement €28.00 (3 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Maanvormige ei-custard / 月見豆腐 / Moon shaped steamed egg custard
- Salade van seizoens paddestoelen / 茸トリュフ浸し / Seasonal mushrooms
- Sushi balletje met gerookte zalm / 鮭柿寿司 / Small sushi with smoked salmon
- Gemarineerde makreel Naban-azijn / 鯖南蛮漬け / Marinated mackerel Nanban
- Kipgehakt met tomatensaus / 紅葉鶏松風 / Grilled chicken paté with tomato sauce
- *A glass of Kozaemon, Junmai-ginjo, Gifu / 小左衛門、純米吟醸生酒 (岐阜)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Eendenborst en ganzenlever met Miso-kipgehaktsaus, geserveerd op magnoliabladd
合鴨フォワグラ朴葉焼き、鶏そぼろ味噌掛け、クランベリー添え
Duck breast and goose liver with chicken-Miso sauce, served on a magnolia leaf

※ Beef sirloin as €9.00-, WAGYU-beef sirloin as main course €32.50- supplement

※ 牛サーロインは€9,00-, 日本産和牛は€32.50-の追加料金を頂戴致します。

※

*A glass of Kenbishi, Yamahai-junmai, Hyogo / 剣菱、山廃純米原酒 (兵庫)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Kastanje crème brûlée, zwarte sesam roomijs en seizoensvruchten
栗クリームブリュレ、黒胡麻アイスクリーム、季節の果物
Kastanje crème brûlée, black sesame icecream and seasonal fruits

*A glass of Fuwatoro peach, Fukuoka / ふわとろ白桃&ラズベリー (福岡)

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



NOVEMBER MENU 5 COURSES €67.50

季節の懐石 <11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
- Maanvormige ei-custard / 月見豆腐 / Moon shaped steamed egg custard
- Salade van seizoens paddestoelen / 茸トリュフ浸し / Seasonal mushrooms
- Sushi balletje met gerookte zalm / 鮭柿寿司 / Small sushi with smoked salmon
- Gemarineerde makreel Naban-azijn / 鯖南蛮漬け / Marinated mackerel Naban
- Kipgehakt met tomatensaus / 紅葉鶏松風 / Grilled chicken paté with tomato sauce

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

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Doradesoep met cantharellen en groenten, geserveerd in Japans theepotje
フランス産鯛 潮仕立てと ジロール茸、季節野菜

Sea-bream soup with girolle mushrooms and vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-Akami (filet) en Toro, griet, inktvis en zoet-garnaal
本鮪赤身、本鮪とろ、平目、烏賊、甘海老

Sashimi of tuna-Akami (fillet) and Toro, brill (flat fish), squid and sweet-shrimp

*A glass of Jozen Pink, Junmai-ginjo, Niigata / 上善如水 EN ラベル、純米吟醸 (新潟)

HOOPDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Eendenborst en ganzenlever met Miso-kipgehaktsaus, geserveerd op magnoliabladd
合鴨フォワグラ朴葉焼き、鶏そぼろ味噌掛け、クランベリー添え

Duck breast and goose liver with chicken-Miso sauce, served on a magnolia leaf

Beef sirloin as €9.00-, WAGYU-beef sirloin as main course €32.50- supplement

※ 牛サーロインは€9,00-, 日本産和牛は€32.50-の追加料金を頂戴致します。

*A glass of Kenbishi, Yamahai-junmai, Hyogo / 剣菱、山麩純米原酒 (兵庫)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Kastanje crème brûlée, zwarte sesam roomijs en seizoensvruchten
栗クリームブリュレ、黒胡麻アイスクリーム、季節の果物

Kastanje crème brûlée, black sesame icecream and seasonal fruits

*A glass of Fuwatoro peach, Fukuoka / ふわとろ白桃&ラズベリー (福岡)



NOVEMBER MENU 7 COURSES €85.00

季節の懐石 <11月> 7品コース

Sake arrangement €49.50 (6 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Maanvormige ei-custard / 月見豆腐 / Moon shaped steamed egg custard
- Salade van seizoens paddestoelen / 茸トリュフ浸し / Seasonal mushrooms
- Sushi balletje met gerookte zalm / 鮭柿寿司 / Small sushi with smoked salmon
- Gemarineerde makreel Naban-azijn / 鯖南蛮漬け / Marinated mackerel Nanban
- Kipgehakt met tomatensaus / 紅葉鶏松風 / Grilled chicken paté with tomato sauce
- *A glass of Kozaemon, Junmai-ginjo, Gifu / 小左衛門、純米吟醸生酒 (岐阜)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Doradesoep met cantharellen en groenten, geserveerd in Japans theepotje
フランス産鯛 潮仕立て と ジロール茸、季節野菜

Sea-bream soup with girolle mushrooms and vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-Akami (filet) en Toro, griet, inktvis en zoet-garnaal
本鮪赤身、本鮪とろ、平目、烏賊、甘海老

Sashimi of tuna-Akami (fillet) and Toro, brill (flat fish), squid and sweet-shrimp

*A glass of Jozen Pink, Junmai-ginjo, Niigata / 上善如水 EN ラベル、純米吟醸 (新潟)

AGEMONO / 揚物

Krokante oester met zeewier, garnalen en groenten met Wafu-tomatensaus
牡蠣磯辺揚げ、小海老、南瓜、獅子唐、和風トマト餡

Crispy-fried oyster with seaweed, shrimps and vegetables with Wafu-tomato sauce

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

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 Kuromatsu-senjo, Junmai-daiginjo, Nagano / 黒松仙醸、純米大吟醸 (長野)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Eendenborst en ganzenlever met Miso-kipgehaktsaus, geserveerd op magnoliablاد
合鴨フォワグラ朴葉焼き、鶏そぼろ味噌掛け、クランベリー添え

Duck breast and goose liver with chicken-Miso sauce, served on a magnolia leaf

※ Beef sirloin as €9.00-, WAGYU-beef sirloin as main course €32.50- supplement

※ 牛サーロインは€9,00-, 日本産和牛は€32.50-の追加料金を頂戴致します。

*A glass of Kenbishi, Yamahai-junmai, Hyogo / 剣菱、山麩純米原酒 (兵庫)

NAGERECHT / デザート / DESSERT

Kastanje crème brûlée, zwarte sesam roomijs en seizoensvruchten
栗クリームブリュレ、黒胡麻アイスクリーム、季節の果物

Kastanje crème brûlée, black sesame icecream and seasonal fruits

*A glass of Fuwatoro peach, Fukuoka / ふわとろ白桃&ラズベリー (福岡)

