

EN GLUTEN FREE MENU 6 COURSES €90.00

EN グルテンフリー懐石 6品コース

Sake arrangement €32.00 (4 glasses)

< VOORGERECHTEN / 寿司前菜 / STARTERS >

Nigiri Sushi 5 stuks
にぎり寿司 5カン
Nigiri Sushi 5 pieces

< MISO SOUP / お椀 >

Misosoep met Wakame zeewier en Tofu
お味噌椀

Miso soup with Wakame seaweed and Tofu

< SASHIMI / お造り >

Dagelijkse Sashimi 5 soorten
本日のお造り 5種盛り

Today's chef's recommendation Sashimi 5 kinds

< SUNOMONO (vinegared meal) / 酢の物 >

Krab, zeewier en komkommer met azijn
ずわい蟹 と 若芽胡瓜酢

Crab, seaweed and cucumber with vinegar

< HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE >

Gegrilde entrecôte of vis van de dag geserveerd op een Himalaya zout bord

牛サーロイン または 本日の鮮魚 の ヒマラヤ岩塩焼き

Grilled beef sirloin or fish of the day served on a Himalayan rock salt plate

< NAGERECHT / デザート / DESSERT >

Dagelijkse sorbet en fruits

日替わりシャーベットと季節の果物

Sorbet of the day and fruits

