

## MENU EN AMSTERDAM 6 COURSES €94.50

EN アムステルダム 懐石 6品コース

Sake arrangement €39.00 (4 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- 5 soorten seizoens voorgerechten
  - 季節の酒肴 5点盛り
- 5 kinds of seasonal appetizer

### DOBINMUSHI SOUP / 土瓶蒸し

Seizoens soep geserveerde in een Dobin theepotje  
旬の食材の土瓶蒸し

Seasonal soup served with old fashioned Dobin teapot

### SASHIMI / お造り

Dagelijks Sashimi 5 soorten

本日のお造り 5種盛り

Today's chef's recommendation Sashimi 5 kinds

### TEMPURA / 天婦羅

Krokante garnalen, vis en seizoens groenten

海老、白身魚、季節の野菜

Tempura of prawns, fish and seasonal vegetables

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Beefstuk (entrecôte 80g) en seizoens groenten geserveerd op een "Teppan" bord  
鉄板 牛ステーキ、季節野菜

Beef sirloin steak (80g) and seasonal vegetables served on a "Teppan" plate

※ WAGYU-beef as main course € 37.50- supplement

※ 日本産和牛は € 37.50-の追加料金を頂戴致します。

### NAGERECHT & LIKEUR / デザート と 食後酒 / DESSERT & LIQUEUR

Dagelijks wisselende taart met roomijs en fruit, een glaasje likeur

日替わりケーキ と アイスクリーム、季節の果物、食後酒

Cake and ice cream of the day and fruits, glass liqueur

