

## SEPTEMBER MENU 3 COURSES

€50.00

季節の懐石 <九月> 三品コース

Sake arrangement €18.00 (2 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

Aperitif van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif  
Zoet gesmoorde minitomaat / フルーツトマト含ませ煮 / Sweet simmered tomato  
Walnoot-Tofu met veenbessen / 胡桃豆腐ベリー餡 / Walnut-Tofu with cranberry  
Spinazie salade met krab / 蟹法蓮草菊花浸し / Spinach salad with crab  
Gesmoorde inktvis met Sansho-peper / 烏賊松笠山椒煮 / Simmered squid  
Kippendij en paddstoel met citroen / 鶏肉檸檬蒸し / Chicken with lemon flavour

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

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde Gegrilde entrecote met groene prei saus, witte rijst  
牛サーロイン、葱塩餡  
Grilled beef sirloin with green leek sauce, steamed rice

※ WAGYU-beef sirloin as main course €37.50- supplement

※ 日本産和牛へのご変更は€37.50-の追加料金を頂戴致します。

\*A glass of Shirakabegura, Muroka-daiginjo, Hyogo / 松竹梅 白壁蔵、無濾過原酒 (兵庫)

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Matcha en Sake lees crème brûlée, seizoensfruit en een glaasje likeur  
抹茶と酒粕のクリームブリュレ、季節の果物、食後酒付き  
Matcha and Sake lees crème brûlée, seasonal fruits and a glass of liqueur

\*The 3 course menu not acceptable more than 8 persons group.



## SEPTEMBER MENU 6 COURSES €87.50

季節の懐石 < 九月 > 六品コース

Sake arrangement €32.00 (3 glasses)

### APERITIEFHAPJE / 先付け & 食前酒 / STARTER & APERITIF

Aperitif van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif  
Zeebaars met muntolie en kiwiazijn/鱸オイル漬け鬼木天蓼酢/ Sea bass with mint oil & vinegar

### VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

Aperitif van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif  
Zoet gesmoorde minitomaat / フルーツトマト含ませ煮 / Sweet simmered tomato  
Walnoot-Tofu met veenbessen / 胡桃豆腐ベリー餡 / Walnut-Tofu with cranberry  
Spinazie salade met krab / 蟹法蓮草菊花浸し / Spinach salad with crab  
Gesmoorde inktvis met Sansho-peper / 烏賊松笠山椒煮 / Simmered squid  
Kippendij en paddstoel met citroen / 鶏肉檸檬蒸し / Chicken with lemon flavour  
\*A glass of Sanuki cloudy, Kagawa / 讃岐くろうでい、にごり酒 (香川)

### DOBINMUSHI-SOEP / 土瓶蒸し / DOBINMUSHI-SOUP

Visbouillon met garnalenballetje en groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk  
海老真丈吹寄せ (枝豆、もろこし、茸、慈姑)  
Bonito soup stock with shrimp ball and vegetables, served in traditional pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn Akami-filet, dorade, zalm, makreel en zoet-garnalen  
本鮪赤身、フランス産鯛松皮造り、サーモン、アサギ、甘海老  
Sashimi of tuna Akami-fillet, sea-bream, salmon, mackerel and sweet-shrimps  
\*A glass of Tange Sazen, Junmai-ginjo, Fukuoka / 丹下左膳、純米吟醸、(福岡)

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote met groene prei saus, witte rijst  
牛サーロイン、葱塩餡

Grilled beef sirloin with green leek sauce, steamed rice

※ WAGYU-beef sirloin as main course €37.50- supplement

※ 日本産和牛へのご変更は€37.50-の追加料金を頂戴致します。

\*A glass of Shirakabegura, Muroka-daiginjo, Hyogo / 松竹梅 白壁蔵、無濾過原酒 (兵庫)

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Matcha en Sake lees crème brûlée, seizoensfruit en een glaasje likeur  
抹茶と酒粕のクリームブリュレ、季節の果物、食後酒付き  
Matcha and Sake lees crème brûlée, seasonal fruits and a glass of liqueur



## SEPTEMBER MENU 8 COURSES €105.00

季節の懐石 < 九月 > 八品コース

Sake arrangement €49.00 (5 glasses)

### APERITIEFHAPJE / 先付け & 食前酒 / STARTER & APERITIF

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

Zeebaars met muntolie en kiwiazijn/鱸オイル漬け鬼木天蓼酢/ Sea bass with mint oil & vinegar

### VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

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

Zoet gesmoorde minitomaat / フルーツトマト含ませ煮 / Sweet simmered tomato

Walnoot-Tofu met veenbessen / 胡桃豆腐ベリー餡 / Walnut-Tofu with cranberry

Spinazie salade met krab / 蟹法蓮草菊花浸し / Spinach salad with crab

Gesmoorde inktvis met Sansho-peper / 烏賊松笠山椒煮 / Simmered squid

Kippendij en paddstoel met citroen / 鶏肉檸檬蒸し / Chicken with lemon flavour

\*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 garnalenballetje en groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk

海老真丈 吹寄せ (枝豆、もろこし、茸、慈姑)

Bonito soup stock with shrimp ball and vegetables, served in traditional pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn Akami-filet en Toro, dorade, zalm, makreel en zoet-garnalen

本鮪赤身、本鮪トロ、フランス産鯛松皮造り、サーモン、アジ、甘海老

Sashimi of tuna Akami and Toro, sea-bream, salmon, mackerel and sweet-shrimps

\*A glass of Tange Sazen, Junmai-ginjo, Fukuoka / 丹下左膳、純米吟醸、(福岡)

### AGEMONO / 天婦羅

Krokante oester met basilicum en rode-garnaal met tomaten smaak

牡蠣と赤海老の二種香り揚げ

Crispy-fried of oyster with basil and red prawn with tomato flavour

\*A glass of Tu no Honjozo, Kyoto / 通の本醸造 (京都)

### 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 entrecote met groene prei saus, witte rijst

牛サーロイン、葱塩餡

Grilled beef sirloin with green leek sauce, steamed rice

※ WAGYU-beef sirloin as main course €37.50- supplement

※ 日本産和牛へのご変更は€37.50-の追加料金を頂戴致します。

\*A glass of Shirakabegura, Muroka-daiginjo, Hyogo / 松竹梅 白壁蔵、無濾過原酒 (兵庫)

### NAGERECHT / デザート / DESSERT

Matcha en Sake lees crème brûlée, seizoensfruit en een glaasje likeur

抹茶と酒粕のクリームブリュレ、季節の果物、食後酒付き

Matcha and Sake lees crème brûlée, seasonal fruits and a glass of liqueur

