

OCTOBER MENU 6 COURSES €87.50

季節の懐石 < 十月 > 六品コース

Sake arrangement €32.00 (3 glasses)

APERITIEFHAPJE / 先付け と 食前酒 / STARTER & APERITIF

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

Koude ei-custard met zee-egel / 冷製雲丹茶碗蒸し / Cold egg custard with sea-urchin

VOORGERECHTEN / 前菜 / APETIZERS

- Enoki-paddenstoelen en koriander / 法蓮草榎茸コリアンダー / Mushrooms and coriander
- Zoet garnalen met kiwiazijn / 甘海老黄陽桃ジュレ酢 / Sweet shrimps with kiwi vinegar
 - Sushi balletje met zalm / 鮭柿寿司 / Ball shaped Sushi with salmon
- Griet met pittige kabeljauw kuitjes / 平目明太子和え / Brill (flatfish) with spicy cod roe
 - Kipgehakt met tomatensaus / 紅葉鶏松風 / Grilled chicken paté with tomato sauce
- *A glass of Seafood, Junmai, Hiroshima / 海風土 (シーフード)、純米 (広島)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Visbouillon met girolle-paddenstoelen, truffel en kip, geserveerd in Japans aardewerk

ジロール茸 と 鶏 の 土瓶蒸し、鰹出汁仕立て、トリュフ入り

Bonito stock with girolle mushrooms and chicken, served in traditional Japanese pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-Toro en Akami-filet, dorade, makreel, zalm en rode garnaal

本鮪赤身、本鮪とろ、スコッチサーモン、鯛、メ鯖、赤海老唐墨掛け

Sashimi of tuna-Toro and Akami-fillet, sea-bream, mackerel, salmon and red prawn

*A glass of Misaki, Junmai-Daiginjo, Saitama / 美咲、純米大吟醸 (埼玉)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde eendenborst met Miso-rundergehaktsaus, geserveerd op magnoliablad

オランダ産合鴨 朴葉焼き、牛そぼろ辛味噌掛け

Grilled Dutch duck breast with Miso-beef flakes sauce, served on a magnolia leaf

※ Beef sirloin as €12.50-, WAGYU-beef (80g) as main course €37.50- supplement

※ 牛サーロインは€12,50-,日本産和牛 (80g) への変更は€37.50-の追加料金を頂戴致します。

*A glass of Mizuho Kuromatsu Kenbishi, aged Sake, Hyogo / 瑞穂黒松剣菱、熟成酒 (兵庫)

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

Kastanje crème brûlée, walnotenroomijs, vruchten en een glaasje likeur

栗のクリームブリュレ、胡桃アイスクリーム、季節の果物、食後酒付き

Chestnut crème brûlée, walnut ice cream, fresh fruits and a glass of liqueur



OCTOBER MENU 8 COURSES €105.00

季節の懐石 < 十月 > 八品コース

Sake arrangement €49.00 (5 glasses)

APERITIEFHAPJE / 先付け と 食前酒 / STARTER & APERITIF

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

Koude ei-custard met zee-egel / 冷製雲丹茶碗蒸し / Cold egg custard with sea-urchin

VOORGERECHTEN / 前菜 / APETIZERS

- Enoki-paddenstoelen en koriander / 法蓮草榎茸コリアンダー / Mushrooms and coriander
 - Zoet garnalen met kiwiazijn / 甘海老黄陽桃ジュレ酢 / Sweet shrimps with kiwi vinegar
 - Sushi balletje met zalm / 鮭柿寿司 / Ball shaped Sushi with salmon
 - Griet met pittige kabeljauw kuitjes / 平目明太子和え / Brill (flatfish) with spicy cod roe
 - Kipgehakt met tomatensaus / 紅葉鶏松風 / Grilled chicken paté with tomato sauce
- *A glass of Seafood, Junmai, Hiroshima / 海風土 (シーフード)、純米 (広島)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Visbouillon met girolle-paddenstoelen, truffel en kip, geserveerd in Japans aardewerk
ジロール茸 と 鶏 の 土瓶蒸し、鰹出汁仕立て、トリュフ入り

Bonito stock with girolle mushrooms and chicken, served in traditional Japanese pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-Toro en Akami-filet, dorade, makreel, zalm en rode garnaal
本鮪赤身、本鮪とろ、スコッチサーモン、鯛、メカジキ、赤海老唐墨掛け

Sashimi of tuna-Toro and Akami-fillet, sea-bream, mackerel, salmon and red prawn

*A glass of Misaki, Junmai-Daiginjo, Saitama / 美咲、純米大吟醸 (埼玉)

AGEMONO / 揚物

Krokante koningskrab met kadaif, pompoensaus
鱈場蟹俵衣揚げ、南瓜餡

Crispy fried king crab with kadaif, pumpkin sauce

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

CHEF'S SUSHI / お薦めの握り寿司

3 soorten Sushi / 寿司 3 点盛り / 3 kinds of 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 eendenborst met Miso-rundergehaktsaus, geserveerd op magnoliablad
オランダ産合鴨 朴葉焼き、牛そばろ辛味噌掛け

Grilled Dutch duck breast with Miso-beef flakes sauce, served on a magnolia leaf

※ Beef sirloin as €12.50-, WAGYU-beef (80g) as main course €37.50- supplement

※ 牛サーロインは€12,50-,日本産和牛 (80g) への変更は€37.50-の追加料金を頂戴致します。

*A glass of Mizuho Kuromatsu Kenbishi, aged Sake, Hyogo / 瑞穂黒松剣菱、熟成酒 (兵庫)

NAGERECHT & LIKEUR / デザートと 食後酒 / DESSERT & LIQUEUR

Kastanje crème brûlée, walnotenroomijs, vruchten en een glaasje likeur
栗のクリームブリュレ、胡桃アイスクリーム、季節の果物、食後酒付き

Chestnut crème brûlée, walnut ice cream, fresh fruits and a glass of liqueur

MENU EN AMSTERDAM 6 COURSES €90.00

EN アムステルダム懐石 六品コース

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 garnaal, vis en seizoens groenten
海老、白身魚、季節の野菜
Tempura of prawn, fish and seasonal vegetables

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Beefstuk (entrecôte 80g) en seizoens groenten geserveerd op een "Teppan" bord
鉄板 牛サーロインステーキ、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

