

OCTOBER MENU 3 COURSES

€50.00

季節の懐石 < 十月 > 三品コース

Sake arrangement €20.00 (2 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde eendenborst met Miso-rundergehaktsaus, geserveerd op magnoliablade
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)への食材変更は€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

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



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 (しーふード)、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)

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 sneeuwkrab met kadaif, pompoensaus
ズワイ蟹俵衣揚げ、南瓜餡

Crispy fried snow 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