

# NOVEMBER MENU 6 COURSES €87.50

## 季節の懐石 <十一月> 六品コース

Sake arrangement €35.00 (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

- Visgelei met griet / 平日煮凝り / Fish jelly with turbot
  - Ei-custard met paling / 鰻玉寄せ / Egg-custard with eel
  - Aubergine met garnalen / 秋茄子海老餡 / Aubergine with shrimps
  - Rouget en paddenstoelen / 甘鯛茸南蛮漬け / Red mullet and mushrooms
  - Eendenborst met Kakisaus / 合鴨柿たれ / Duck breast with persimmon sauce
- \*A glass of Malola, Yamagata / まろら、マロラティック発酵生詰酒 (山形)

### DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Visbouillon met Tofu-zalm-bal en groenten, geserveerd in Japans aardewerk  
鮭、木耳、銀杏の飛竜頭 と 根菜 の 土瓶蒸し、澄まし汁仕立て、柚子吸い口  
Fish stock with fried Tofu and salmon ball, served in traditional Japanese pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van zee-egel, tonijn, zalm, koningsvis, makreel en zoet garnaal  
生雲丹姿盛り、秋の吹き寄せ  
Sashimi of sea-urchin, tuna, salmon, yellow-tail, mackerel and sweet shrimp

\*A glass of Jozen pink, Junmai-ginjo, Niigata / 上善如水 EN ラベル、純米吟醸 (新潟)

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde hertenfilet en rib met Miso-rundergehakt saus, geserveerd op magnoliablad  
鹿ヒレ と 骨付きリブ 朴葉焼き、牛そぼろ辛味噌掛け

Grilled venison fillet and rib with Miso-beef 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 Yoshino Tarusake, cedar barrel aged Sake, Nara / 吉野杉樽酒、本醸造古酒 (奈良)

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

Yuzu-citroencake en macaron, vruchten en een glaasje likeur  
柚子ケーキ と 柚子マカロン、季節の果物、食後酒付き  
Yuzu-cake en macaron, fresh fruits and a glass of liqueur



# NOVEMBER MENU 8 COURSES €105.00

季節の懐石 < 十一月 > 八品コース

Sake arrangement €52.50 (5 glasses)

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

Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif  
St.jacobsschelp met Miso-schuim / 帆立泡酢味噌トリュフ掛け / Scallop with Miso-foam

## VOORGERECHTEN / 前菜 / APETIZERS

- Visgelei met griet / 平日煮凝り / Fish jelly with turbot
- Ei-custard met paling / 鰻玉寄せ / Egg-custard with eel
- Aubergine met garnalen / 秋茄子海老餡 / Aubergine with shrimps
- Rouget en paddenstoelen / 甘鯛茸南蛮漬け / Red mullet and mushrooms
- Eendenborst met Kakisaus / 合鴨柿たれ / Duck breast with persimmon sauce

\*A glass of Malola, Yamagata / まろら、マロラティック発酵生詰酒 (山形)

## DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Visbouillon met Tofu-zalm-bal en groenten, geserveerd in Japans aardewerk  
鮭、木耳、銀杏の飛竜頭 と 根菜 の 土瓶蒸し、澄まし汁仕立て、柚子吸い口  
Fish stock with fried Tofu and salmon ball, served in traditional Japanese pottery

## SASHIMI / お造り

Sashimi van zee-egel, tonijn, zalm, koningsvis, makreel en zoet garnaal  
生雲丹姿盛り、秋の吹き寄せ

Sashimi of sea-urchin, tuna, salmon, yellow-tail, mackerel and sweet shrimp

\*A glass of Jozen pink, Junmai-ginjo, Niigata / 上善如水 ENラベル、純米吟醸 (新潟)

## AGEMONO / 揚物

Krokante oester, garnaal en groenten met Daikon-rettichsaus  
牡蠣 と 海老 の 煮おろし、南瓜、獅子唐

Crispy fried oyster, prawn and vegetables with Daikon radish sauce

\*A glass of Tu no Honjozo, Kyoto / 通の本醸造(吟醸ブレンド) (京都)

## 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)

## HOOPDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde hertenfilet en rib met Miso-rundergehakt saus, geserveerd op magnoliablad  
鹿ヒレ と 骨付きリブ 朴葉焼き、牛そぼろ辛味噌掛け

Grilled venison fillet and rib with Miso-beef 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 Yoshino Tarusake, cedar barrel aged Sake, Nara / 吉野杉樽酒、本醸造古酒 (奈良)

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

Yuzu-citroencake en macaron, vruchten en een glaasje likeur

柚子ケーキ と 柚子マカロン、季節の果物、食後酒付き

Yuzu-cake en macaron, 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