

CHRISTMAS MENU 8 COURSES €117.50

Sake arrangement € 54.00 (6 glasses)

AMUSE BOUCHE / APPETIZER

Nigiri Sushi van gegrilde paling en Toro-tonijn met zee-egel en kaviaar

Nigiri Sushi of grilled eel and Toro-tuna with sea-urchin and caviar

*Aperitif of Yuzu-Sake

VOORGERECHTEN / STARTERS

Spinazie en paddenstoelen salade met Dashi / Spinach and mushroom salad

Gedroogde vruchten met Tofu en mascarpone / Dried fruits with mascarpone

Gefrituurde oester gemarineerde met Nanban-azijn / Fried oyster in Nanban-vinegar

Visgelei met dorade en chrysan / fish jelly with sea bream and chrysanthemum

Gestoomde eendenborst met ganzenlever-Miso / Duck breast with goose liver-Miso

*A glass of Sanuki cloudy, white cloudy

DOBINMUSHI

Visbouillon met zeeduivel en groenten geserveerde in Dobin-theepotje

Fish stock with monkfish and vegetables served in Dobin-tea pot

SASHIMI

Sashimi van tonijn, dun gesneden griet, zalm, makreel en zoete garnaal

Sashimi of tuna, thinly sliced brill (flat fish), salmon, mackerel and sweet shrimp

*A glass of Misaki, Junmai-Daiginjo

GEGRILDE / GRILLED

Gegrilde st.jacobsschelp met truffel-Miso-crème saus

Grilled scallop with truffle-Miso-cream sauce

*A glass of Kuromatsu Senjo, Junmai-Daiginjo

TEMPURA

Tempura van soft-shell shrimp, kabeljauw en pompoen

Tempura of soft-shell shrimp, cod fish and pumpkin

*A glass of Tu no Honjozo

M e r r y C h r i s t m a s

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE

Dun gesneden Australisch entrecote (100g) en groenten, geserveerd als pittige Miso-Shabu-shabu

Thinly sliced Australian beef (100g) and vegetables, served as Miso-Shabu-shabu

*A glass of Sansyoraku warm, Yamahai-junmai

※ WAGYU-beef sirloin (100g) as main course €37.50- supplement

NAGERECHT / DESSERT

Matcha mousse, witte chocolade roomijs en seizoensvruchten

Matcha mousse, white chocolate ice cream and seasonal fruit

*A grass of jelly plum wine

