

NOVEMBER MENU 3 COURSES

€50.00

季節の懐石 < 十一月 > 三品コース

Sake arrangement €24.50 (2 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
 - Visgelei met griet / 平目煮凝り / 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)

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) への食材変更は€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

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

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
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 / 平目煮凝り / 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 magnoliablاد
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 / 平目煮凝り / 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 Kakisau / 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)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde hertenfilet en rib met Miso-rundergehakt saus, geserveerd op magnoliablاد
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

