

## FEBRUARY MENU 6 COURSES €87.50

季節の懐石 <二月> 6品コース

Sake arrangement €30.00 (3 glasses)

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

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

Tofu met zee-egelpasta en paling / 雲丹豆腐鰻イクラ / Tofu mixed with sea-urchin and eel

### VOORGERECHTEN / 前菜 / APETIZERS

- Chinese kool en paddenstoelen / 白菜茸辛子浸し / Chinese cabbage and mushrooms
- Gemarineerde octopus met Wasabi / 蛸山葵和え / Marinated octopus with Wasabi
- Gegrilde oester met Dengaku-Miso / 牡蠣田楽 / Grilled oyster with Dengaku-Miso
- Gesmoorde rundvlees met gember / 牛時雨煮 / Simmered beef with ginger

\*A glass of Tamayura, Junmai sparkling, Nagano / たまゆら、純米スパークリング酒 (長野)

### DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Mosselensoep met seizoensgroenten, geserveerd in traditioneel Japans aardewerk  
ムール貝 と 季節野菜 の 潮仕立て土瓶蒸し

Mussels soup with seasonal vegetables, served in traditional Japanese pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-Toro tonijn-filet, zalm, griet, koningsvis en zoete garnaal  
本鮪とろ、本鮪赤身、スコッチサーモン、平目、はまち、甘海老

Sashimi of tuna-Toro, tuna-filet, salmon, brill (flatfish), yellow-tail and sweet shrimp

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

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote (80g) **of** tonijn-Toro (80g), geserveerd op een Himalayan steenzout bord

**EN** 特製ヒマラヤ岩塩焼き、牛サーロイン (80g) もしくは 本鮪トロ(80g)

Grilled beef sirloin (80g) **or** tuna-Toro (80g), served on a Himalayan rock-salt plate

WAGYU-beef sirloin as main course €37.50- supplement

※ 日本産和牛サーロインは€37.50-の追加料金を頂戴致します。

\*A glass of Sanbyakunen, Honjoso-Nama, Yamagata / 三百年の掟破り、本醸造生酒 (山形)

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

Aardbei mousse-ijs, framboos cheesecake en seizoensvruchten, een glaasje likeur

自家製苺ムースアイスクリーム、フランボワーズチーズケーキ、季節の果物、食後酒付き

Strawberry mousse-ice cream, raspberry cheesecake and seasonal fruits, glass liqueur



## FEBRUARY MENU 8 COURSES €105.00

季節の懐石 <二月> 8品コース

Sake arrangement €50.00 (5 glasses)

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

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

Tofu met zee-egelpasta en paling / 雲丹豆腐鰻イクラ / Tofu mixed with sea-urchin and eel

### VOORGERECHTEN / 前菜 / APETIZERS

- Chinese kool en paddenstoelen / 白菜茸辛子浸し / Chinese cabbage and mushrooms
- Gemarineerde octopus met Wasabi / 蛸山葵和え / Marinated octopus with Wasabi
- Gegrilde oester met Dengaku-Miso / 牡蠣田楽 / Grilled oyster with Dengaku-Miso
- Gesmoorde rundvlees met gember / 牛時雨煮 / Simmered beef with ginger

\*A glass of Tamayura, Junmai sparkling, Nagano / たまゆら、純米スパークリング酒 (長野)

### DOBIMUSHI / 土瓶蒸し

Mosselensoep met seizoensgroenten, geserveerd in traditioneel Japans aardewerk  
ムール貝 と 季節野菜 の 潮仕立て土瓶蒸し

Mussels soup with seasonal vegetables, served in traditional Japanese pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-Toro tonijn-filet, zalm, griet, koningsvis en zoete garnaal  
本鮪とろ、本鮪赤身、スコッチサーモン、平目、はまち、甘海老

Sashimi of tuna-Toro, tuna-filet, salmon, brill (flatfish), yellow-tail and sweet shrimp

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

### AGEMONO / 揚物

Krokante witte vis met rood Shiso-poeder, Tempura van soft-shell krab en groenten  
白身魚梅香揚げ と ソフトシェルクラブ の 天婦羅、豆乳餡

Crispy-fried white fish with red Shiso powder, Tempura of soft-shell crab and vegetables

\*A glass of Amabuki Pink Lady, dry Rose Sake, Saga / 天吹ピンクレディー、ロゼ酒 (佐賀)

### CHEF'S SUSHI / お薦めの握り寿司

3 soorten Sushi / 寿司三点盛り / 3 kinds of Sushi

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

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote (80g) **of** tonijn-Toro (80g), geserveerd op een Himalayan steenzout bord

**EN** 特製ヒマラヤ岩塩焼き、牛サーロイン (80g) もしくは 本鮪トロ(80g)

Grilled beef sirloin (80g) **or** tuna-Toro (80g), served on a Himalayan rock-salt plate

※ WAGYU-beef sirloin as main course €37.50- supplement

※ 日本産和牛サーロインは€37.50-の追加料金を頂戴致します。

\*A glass of Sanbyakunen, Honjoso-Nama, Yamagata / 三百年の掟破り、本醸造生酒 (山形)

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

Aardbei mousse-ijs, framboos cheesecake en seizoensvruchten, een glaasje likeur  
自家製苺ムースアイスクリーム、フランボワーズチーズケーキ、季節の果物、食後酒付き  
Strawberry mousse-ice, raspberry cheesecake and seasonal fruits, glass liqueur



# MENU EN AMSTERDAM 6 COURSES €94.50

## 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

