

JANUARY MENU 6 COURSES €87.50

季節の懐石 < 一月 > 六品コース

Sake arrangement €31.00 (3 glasses)

APERITIEFHAPJE / 先付け と 食前酒 / STARTER & APERITIF

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

Gemarineerde griet met Konbu-zeewiier / 平目松前漬け / Marinated brill with Konbu-kelp

VOORGERECHTEN / 前菜 / APETIZERS

- Salade van wortel en Daikon-rettich / 紅白膾 / Salad of carrot and Daikon-radish
- Zoete gesmoorde zwarte bonen / 黒豆 / Sweet simmered black beans
- Gerolde omelet met witvisgegakt / 柚子伊達巻 / Omelet mixed with white fish
- Gesmoorde zalm en Konbu / 鮭昆布巻き / Simmered salmon and Konbu-kelp
- Gegrilde kipgehakt met eigeel / 鶏松風 / Grilled chicken block with egg yolk

- *A glass of Seafood, Junmai, Hiroshima / 海風土(シーフード)、純米(広島)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Eendensoep met seizoensgroenten, geserveerd in traditioneel aardewerk

合鴨と季節野菜の土瓶蒸し

Duck soup with seasonal vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zalm, dun gesneden dorade, makreel en zoete-garnaal

本鮪赤身、本鮪とろ、スコッチサーモン、鯛薄造り、鰯、甘海老
Sashimi of tuna, Scotch salmon, sea-bream, mackerel and sweet-shrimp

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Dun gesneden Australische entrecote en groenten in EN origineel Sukiyaki stijl

オーストラリア産牛サーロイン EN 特製雪見すき焼き

Sliced Australian beef sirloin and vegetables in EN original Sukiyaki style

※ WAGYU-beef (80g) as main course €37.50- supplement

※ 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 Kuromatsu Senjo, Junmai-Daiginjo, Nagano / 黒松仙醸、純米大吟醸(長野)

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

Groenethee mousse, vruchten en een glaasje likeur

抹茶ムース、季節の果物、食後酒付き

Green tea mousse, fresh fruits and a glass of liqueur



JANUARY MENU 8 COURSES €105.00

季節の懐石 < 一月 > 八品コース

Sake arrangement €49.50 (5 glasses)

APERITIEFHAPJE / 先付け と 食前酒 / STARTER & APERITIF

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

Gemarineerde griet met Konbu-zeewiier / 平目松前漬け / Marinated brill with Konbu-kelp

VOORGERECHTEN / 前菜 / APETIZERS

- Salade van wortel en Daikon-rettich / 紅白膾 / Salad of carrot and Daikon-radish
- Zoete gesmoorde zwarte bonen / 黒豆 / Sweet simmered black beans
- Gerolde omelet met witvisgegakt / 柚子伊達巻 / Omelet mixed with white fish
- Gesmoorde zalm en Konbu / 鮭昆布巻き / Simmered salmon and Konbu-kelp
- Gegrilde kipgehakt met eigeel / 鶏松風 / Grilled chicken block with egg yolk
- *A glass of Seafood, Junmai, Hiroshima / 海風土(しーふーど)、純米(広島)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Eendensoep met seizoensgroenten, geserveerd in traditioneel aardewerk

合鴨と季節野菜の土瓶蒸し

Duck soup with seasonal vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zalm, dun gesneden dorade, makreel en zoete-garnaal

本鮪赤身、本鮪とろ、スコッチサーモン、鯛薄造り、メダカ、甘海老

Sashimi of tuna, Scotch salmon, sea-bream, mackerel and sweet-shrimp

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

AGEMONO / 揚物

Krokante grote garnaal, st.jacobsschelp en groenten

大海老香り揚げ、帆立天婦羅、慈姑、蓮根、スペイン産獅子唐

Crispy fried of large prawn, scallop and vegetables

*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 Amabuki, Junmai-Daiginjo, Saga / 天吹、純米大吟醸(佐賀)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Dun gesneden Australische entrecote en groenten in EN origineel Sukiyaki stijl

オーストラリア産牛サーロイン EN 特製雪見すき焼き

Sliced Australian beef sirloin and vegetables in EN original Sukiyaki style

※ WAGYU-beef (80g) as main course €37.50- supplement

※ 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 Kuromatsu Senjo, Junmai-Daiginjo, Nagano / 黒松仙醸、純米大吟醸(長野)

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

Groenethee mousse, vruchten en een glaasje likeur

抹茶ムース、季節の果物、食後酒付き

Green tea mousse, fresh fruits and a glass of 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

