

FEBRUARY MENU 3 COURSES

€50.00

季節の懐石 < 二月 > 3品コース

Sake arrangement €19.00 (2 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- 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)

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, Honjozo-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

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



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, Honjozo-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

Aperitief 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)

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

