

MARCH MENU 6 COURSES €87.50

季節の懐石 <三月> 6品コース

Sake arrangement €30.00 (3 glasses)

APERITIEFHAPJE / 先付け & 食前酒 / STARTER & APERITIF

Aperitif van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
Gefrituurde spiering met citroen / 公魚檸檬漬け / Fried Dutch smelt with lemon

VOORGERECHTEN / 前菜 / APETIZERS

- Gesmoorde bamboe-scheut / 筍土佐煮 / Simmered bamboo shoot
- Yam-aardappel-gelei met pruim smaak / 梅養老寄せ / Yam-jelly with plum flavour
- Paling en schorseneren met Sasnsho-peper / 鰻牛蒡有馬煮 / Eel and burdock
- Gerookte makreel en Tofu / 燻製鯖豆腐餡 / Smoked mackerel and Tofu
- Iberico-varkens met Sakura-bloesem / イベリコ豚桜煮 / Iberico-pork with Sakura-blossom

*A glass of Malola, Namazume, Yamagata / まろら、生詰酒 (山形)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Asari-kokkels-bouillon met wortels en groenten, geserveerd in Japans aardewerk
浅利潮仕立ての土瓶蒸し
Asari-clam stock with seasonal vegetables, served in Japanese pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn met Takuan, zalm, dorade, koningsvis, st.jacobsschelp en surfen-clam
本鮪沢庵叩き桜葉包み、スコッチサーモン、鯛焼き霜造り、帆立と北寄貝酢味噌、はまち
Sashimi of chopped tuna, salmon, sea-bream, yellow-tail, scallop and surf-clam

*A glass of Kawatsuru, Junmai-Daiginjo, Kagawa / 川鶴、純米大吟醸 (香川)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Dun gesneden entrecôte en groenten in Tou-nyu (soja melk)-Shabu-shabu
牛サーロイン豆乳しゃぶしゃぶ

Thinly sliced beef sirloin and vegetables in Tou-nyu (soy milk)-Shabu-shabu
WAGYU-beef (80g) as main course €37.50- supplement

*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&食後酒 / DESSERT & LIQUEUR

Sake-lees brûlée, peer sorbet, seizoensvruchten en een glaasje likeur
酒粕ブリュレ、洋梨シャーベット、季節の果物、食後酒付き
Sake-lees brûlée, pear sherbet, seasonal fruits, and a glass of liqueur



MARCH MENU 8 COURSES €105.00

季節の懐石 <三月> 8品コース

Sake arrangement €50.00 (5 glasses)

APERITIEFHAPJE / 先付け & 食前酒 / STARTER & APERITIF

Aperitif van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
Gefrituurde spiering met citroen / 公魚檸檬漬け / Fried Dutch smelt with lemon

VOORGERECHTEN / 前菜 / APETIZERS

- Gesmoorde bamboe-scheut / 筍土佐煮 / Simmered bamboo shoot
 - Yam-gelei met pruim smaak / 梅養老寄せ / Yam-jelly with plum flavour
 - Paling en schorseneren met Sansho-peper / 鰻牛蒡有馬煮 / Eel and burdock
 - Gerookte makreel en Tofu / 燻製鯖豆腐餡 / Smoked mackerel and Tofu
 - Iberico-varken met Sakura-bloesem / イベリコ豚桜煮 / Iberico-pork with Sakura-blossom
- *A glass of Malola, Namazume, Yamagata / まろら、生詰酒 (山形)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Asari-kokkels-bouillon met wortels en groenten, geserveerd in Japans aardewerk
浅利潮仕立ての土瓶蒸し
Asari-clam stock with seasonal vegetables, served in Japanese pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn met Takuan, zalm, dorade, koningsvis, st.jacobsschelp en strandschelp
本鮪沢庵叩き桜葉包み、スコッチサーモン、鯛焼き霜造り、帆立と北寄貝酢味噌、はまち
Sashimi of chopped tuna, salmon, sea-bream, yellow-tail, scallop and surf-clam
*A glass of Kawatsuru, Junmai-Daiginjo, Kagawa / 川鶴、純米大吟醸 (香川)

AGEMONO / 揚物

Krokante zeepaling, softshell-garnaal en zoete garnalen met saus van chrysant bladeren
穴子天婦羅、ソフトシェルシュリンプ素揚げ、甘海老、春菊餡
Crispy fried sea-eel, soft-shell prawn and sweet-shrimps with chrysanthemum leaves sauce
*A glass of Yonetsuru, Junmai, Yamagata / 米鶴、辛口純米 (山形)

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 Jozen Pink, Junmai-ginjo, Niigata / 上善如水熟成、純米吟醸 (新潟)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Dun gesneden entrecôte en groenten in Tou-nyu (soja melk)-Shabu-shabu
牛サーロイン豆乳しゃぶしゃぶ
Thinly sliced beef sirloin and vegetables in Tou-nyu (soy milk)-Shabu-shabu
※ WAGYU-beef (80g) as main course €37.50- supplement
*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 & 食後酒 / DESSERT & LIQUEUR

Sake-lees brûlée, peer sorbet, seizoensvruchten en een glaasje likeur
酒粕ブリュレ、洋梨シャーベット、季節の果物、食後酒付き
Sake-lees brûlée, pear sherbet, seasonal 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

