

MARCH MENU 3 COURSES

€50.00

季節の懐石 <三月> 3品コース

Sake arrangement €19.00 (2 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 & 食前酒 / STARTERS & APERITIF

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

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

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



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-vrlikens 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

