

MAY MENU 6 COURSES €87.50

季節の懐石 <5月> 6品コース

Sake arrangement €42.50 (4 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜・食前酒 / APETIZERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Salade van spinaziein Dashi / 法蓮草お浸し / Salad of spinach in Dashi
- Ei-custard met witte asperge / アスパラガス茶碗蒸し / Egg custard with white asparagus
 - Vis gelei met dorade kuitjes / 鯛の子煮凝り / Fish jelly with sea-bream roe
- Gesmoorde Asari-clam met gember en soja / 浅利時雨煮 / Simmered clam with ginger
- Kipfilet met rode-Shisosaus / ささ身紫蘇餡 / Chicken filet with red-Shiso sauce

*A glass of Kozaemon, Junmai-Ginjo, Gifu / 小左衛門 初しぼり、純米吟醸 (岐阜)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Doradesoep met paddestoelen en groenten, geserveerd in Japans aardewerk
フランス産鯛、潮仕立ての土瓶蒸し

Sea-bream soup with mushrooms and vegetables, served in Japanese pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn Akami-filet, zalm, rode garnaal, zee-baars en inktvis
本鮪赤身湯霜造り、スコッチサーモン、赤海老洗い、鱸、烏賊

Sashimi of tuna Akami-filet, salmon, red prawn, sea-bass and squid

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

OSHINOGI / お凌ぎ

Gemarineerde oester met yuzu gelei / 牡蠣オイル漬け / Marinated oyster with
Yuzu jelly

*A glass of Sanbyakunen, Yamagata / 三百年の掟破り、本醸造生酒無濾過原酒 (山形)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde lamskotelet en dij, seizoensgroenten met waterkerssaus

ラムチョップとラムもも肉、季節野菜、クレソン餡

Grilled lamb chop and round, seasonal vegetables with water cress sauce

※ Australian beef (80g) as €12.50-, WAGYU-beef (80g) as main course €37.50- supplement

※ オーストラリア産牛サーロイン (80g) は€12.50-、日本産和牛 (80g) への食材変更は
€37.50-の追加料金を頂戴致します。

*A glass of Shirakabegura, Daiginjo, (Hyogo) / 松竹梅 白壁蔵、大吟醸無濾過原酒 (兵庫)

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

Mousse van sojabonenpoeder met koffie gelei, witte asperge ijs en een glaasje likeur
きな粉ムースコーヒーゼリー掛け、白アスパラアイスクリーム、季節の果物、食後酒付き
Mousse of soy beans powder with coffee jelly, asparagus ice cream and a glass of liqueur



MAY MENU 8 COURSES €105.00

季節の懐石 <5月> 8品コース

Sake arrangement €60.00 (6 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / APETIZERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Salade van spinaziein Dashi / 法蓮草お浸し / Salad of spinach in Dashi
- Ei-custard met witte asperge / アスパラガス茶碗蒸し / Egg custard with white asparagus
 - Vis gelei met dorade kuitjes / 鯛の子煮凝り / Fish jelly with sea-bream roe
- Gesmoorde Asari-clam met gember en soja / 浅利時雨煮 / Simmered clam with ginger
 - Kipfilet met rode-Shisosaus / ささ身紫蘇餡 / Chicken filet with red-Shiso sauce

*A glass of Kozaemon, Junmai-Ginjo, Gifu / 小左衛門 初しぼり、純米吟醸 (岐阜)

DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Doradesoep met paddenstoelen en groenten, geserveerd in Japans aardewerk
フランス産鯛、潮仕立ての土瓶蒸し

Sea-bream soup with mushrooms and vegetables, served in traditional Japanese pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn Akami-filet, zalm, rode garnaal, zee-baars en inktvis
本鮪赤身湯霜造り、スコッチサーモン、赤海老洗い、鱸、烏賊
Sashimi of tuna Akami-filet, salmon, red prawn, sea-bass and squid

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

AGEMONO / 揚物

Krokante Shishamo-spiëring en garnaal verpakt door rijstpapier
柳葉魚新緑揚げ、海老茶巾包み揚げ

Crispy fried Shishamo-smelt and shrimp wrapped by rice paper

*A glass of Tu no Honjozo, Kyoto / 通の本醸造、吟醸古酒ブレンド (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 Kuromatsu Senjo, Junmai-Daiginjo, Nagano / 黒松仙醸、純米大吟醸 (長野)

OSHINOGI / お凌ぎ

Gemarineerde oester met yuzu gelei / 牡蠣オイル漬け / Marinated oyster with Yuzu jelly

*A glass of Sanbyakunen, Yamagata / 三百年の掟破り、本醸造生酒無濾過原酒 (山形)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde lamskotelet en dij, seizoensgroenten met waterkerssaus
ラムチョップとラムもも肉、季節野菜、クレソン餡

Grilled lamb chop and round, seasonal vegetables with water cress sauce

※ Australian beef (80g) as €12.50-, WAGYU-beef (80g) as main course €37.50- supplement

※ オーストラリア産牛サーロイン(80g)は€12.50-、日本産和牛(80g)への食材変更は€37.50-の追加料金を頂戴致します。

*A glass of Shirakabegura, Daiginjo, (Hyogo) / 松竹梅 白壁蔵、大吟醸無濾過原酒 (兵庫)

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

Mousse van sojabonenpoeder met koffie gelei, witte asperge ijs en een glaasje likeur
きな粉ムースコーヒーゼリー掛け、白アスパラアイスクリーム、季節の果物、食後酒付き
Mousse of soy beans powder with coffee jelly, asparagus ice cream and a glass of liqueur



MENU EN AMSTERDAM 6 COURSES €94.50

EN アムステルダム懐石 6品コース

Sake arrangement €42.00 (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

