

## MAY MENU 3 COURSES

€50.00

季節の懐石 < 5 月 > 3 品コース

Sake arrangement €22.00 ( 2 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前 菜 / STARTERS

- 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)

### 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

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



## 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-spiering 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

