

## JUNE MENU 3 COURSES

€50.00

季節の懐石 <六月> 3品コース

Sake arrangement €20.00 ( 2 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Wijn gesmoorde tomaat / トマト葡萄酒煮 / Wine simmered tomato
- Krab met Mozuku-zeewier / 蟹もずく酢 / Crab with Mozuku-sea-weed
- Gesmoorde Shishamo-spiering / ししゃも山椒煮 / Simmered Shishamo-smelt
- Gegrilde kipgehakt met doperwtje / 若草松風 / Grilled chicken pathe with green peas
- Asperge en katenspek met Miso / アスパラ燻製豚酢味噌 / Asparagus with bacon

\*A glass of Junmai Sea food, Hiroshima / 海風土(シーフード)、純米(広島)

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote en witte asperge, seizoensgroenten met ganzenlever-Miso-saus  
牛サーロイン と 白アスパラガス、季節野菜、フォワグラ味噌  
Grilled beef sirloin and white asparagus, seasonal vegetables with goose liver-Miso sauce

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

※ 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 Kokushi Muso, Junmai-Ginjo, (Hokkaido) / 国士無双、純米吟醸(北海道)

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

Mousse en sorbet van kers, seizoensvruchten, glaasje likeur  
さくらんぼのムースとアイスクリーム、季節の果物、食後酒付き  
Mousse and sherbet of cherry, seasonal fruits and a glass of liqueur

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

## JUNE MENU 6 COURSES €87.50

季節の懐石 <六月> 6品コース

Sake arrangement €40.00 (4 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜・食前酒 / APETIZERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Wijn gesmoorde tomaat / トマト葡萄酒煮 / Wine simmered tomato
- Krab met Mozuku-zeewier / 蟹もずく酢 / Crab with Mozuku-sea-weed
- Gesmoorde Shishamo-spiering / ししゃも山椒煮 / Simmered Shishamo-smelt
- Gegrilde kipgehakt met doperwtje / 若草松風 / Grilled chicken pathe with green peas
- Asperge en katenspek met Miso / アスパラ燻製豚酢味噌 / Asparagus with bacon

\*A glass of Junmai Sea food, Hiroshima / 海風土(シーフード)、純米(広島)

### DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Gedroogde bonitosoep met garnaalballetje en groenten, geserveerd in Japans aardewerk  
鰹出汁の土瓶蒸し、海老昆布真薯入り

Dried bonito soup with shrimp-ball and vegetables, served in traditional Japanese pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van licht gegrilde tonijn, wilde zee-baars, zalm, makreel en zoete garnaal  
本鮪叩き、北海天然鱸花造り、サーモン、メカジキ、甘海老

Sashimi of seared tuna, wild sea-bass, salmon, mackerel and sweet shrimp

\*A glass of Tange Sazen, Junmai-Ginjo, Fukuoka / 丹下左膳、純米吟醸(福岡)

### OSHINOGI / お浸ぎ

Haring en zeewier met kiwi-azijn / 新生鰯キュウイ酢 / Herring and seaweed with kiwi vinegar

\*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 entrecote en witte asperge, seizoensgroenten met ganzenlever-Miso-saus  
牛サーロインと白アスパラガス、季節野菜、フォワグラ味噌

Grilled beef sirloin and white asparagus, seasonal vegetables with goose liver-Miso sauce

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

※ 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 Kokushi Muso, Junmai-Ginjo, (Hokkaido) / 国士無双、純米吟醸(北海道)

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

Mousse en sorbet van kers, seizoensvruchten, glaasje likeur

さくらんぼのムースとアイスクリーム、季節の果物、食後酒付き

Mousse and sherbet of cherry, seasonal fruits and a glass of liqueur



## JUNE MENU 8 COURSES €105.00

季節の懐石 <六月> 8品コース

Sake arrangement €58.00 (6 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜 / APETIZERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
  - Wijn gesmoorde tomaat / トマト葡萄酒煮 / Wine simmered tomato
  - Krab met Mozuku-zeewier / 蟹もずく酢 / Crab with Mozuku-sea-weed
  - Gesmoorde Shishamo-spiering / ししゃも山椒煮 / Simmered Shishamo-smelt
  - Gegrild kipgehakt met doperwtjes / 若草松風 / Grilled chicken pathe with green peas
  - Asperge en katenspek met Miso / アスパラ燻製豚酢味噌 / Asparagus with bacon
- \*A glass of Junmai Sea food, Hiroshima / 海風土(シーフード)、純米(広島)

### DOBINMUSHI / 土瓶蒸し

Gedroogde bonitosoep met garnaalballetje en groenten, geserveerd in Japans aardewerk  
鰹出汁の土瓶蒸し、海老昆布真薯入り

Dried bonito soup with shrimp ball and vegetables, served in traditional Japanese pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van licht gegrilde tonijn, wilde zeebaars, zalm, makreel en zoete garnaal  
本鮪叩き、北海天然鱸花造り、サーモン、メカジキ、甘海老

Sashimi of seared tuna, wild seabass, salmon, mackerel and sweet shrimp

\*A glass of Tange Sazen, Junmai-Ginjo, Fukuoka / 丹下左膳、純米吟醸(福岡)

### AGEMONO / 揚物

Krokante Tempura van softshell krab en dagelijkse witte vis, mais truffel saus  
ソフトシェルクラブと白身魚の天婦羅、もろこしトリュフ餡

Crispy fried Tempura of softshell crab and daily white fish, corn truffel sauce

\*A glass of Amabuki Pink Lady, rose-Sake, Saga / 天吹ピンクレディ、ロゼ酒(佐賀)

### 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 EN label, Junmai-Ginjo, Niigata / 上善如水 ENラベル、純米吟醸(新潟)

### OSHINOBI / お凌ぎ

Haring en zeewier met kiwi-azijn / 新生鰯キュウイ酢 / Herring and seaweed with kiwi vinegar

\*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 entrecote en witte asperge, seizoensgroenten met ganzenlever-Miso-saus  
牛サーロインと白アスパラガス、季節野菜、フォワグラ味噌

Grilled beef sirloin and white asparagus, seasonal vegetables with goose liver-Miso sauce

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

※ 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 Kokushi Muso, Junmai-Ginjo, (Hokkaido) / 国士無双、純米吟醸(北海道)

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

Mousse en sorbet van kers, seizoensvruchten, glaasje likeur

さくらんぼのムースとアイスクリーム、季節の果物、食後酒付き

Mousse and sherbet of cherry, seasonal fruits and a glass of liqueur

