

## SEPTEMBER MENU 6 COURSES €95.00

季節の懐石 <九月> 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
- Tofu met Dengaku-Miso / 豆腐田楽 / Tofu with Dengaku-Miso
- Makreel met sesamsaus / 胡麻鯖 / Mackerel with sesame sauce
- Dorade en pittige kabeljauwkuit / 鯛明太子寄せ / Sea-bream with spicy cod roe
- Gerookte zalm met Daikon-rettich / 鮭奉書巻き / Smoked salmon with Daikon-radish
- Blokje Sushi met paling en ei-geel / 鰻黄身寿司 / Small Sushi of eel and egg yolk
- Eendenborst met zure pruimen / 合鴨梅肉餡 / Duckbreast with sour plum sauce

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

### DOBINMUSHII SOUP / 土瓶蒸し

Mosselssoep met selderij, meiknol en seizoenspaddenstoel, geserveerd in Japans aardewerk  
ムール貝 潮仕立て

Mussel soup with seasonal vegetables and mushrooms, served in Japanese pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-filet en Toro, zalm, koningsvis, makreel en zoete garnaal

本鮪 赤身、とろ、サーモン花造り、オランダ産はまち、メ鯖、甘海老

Sashimi of tuna-filet and Toro, salmon, yellowtail, mackerel and sweet shrimp

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

### OSHINOGI / お凌ぎ

Tofu gemengd met zee-egel en zalmkuitjes / 雲丹豆腐 / Sea-urchin Tofu with salmon roe

\*A glass of Minatoya Tosuke, Junmai-daiginjo, Niigata / 湊屋藤助、純米大吟醸 (新潟)

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Shabu-shabu van dungsneeden entrecote (80g), Tofu, paddenstoelen en seizoensgroenten

牛サーロイン(80g) 山椒しゃぶしゃぶ鍋

Sliced beef sirloin (80g), Tofu, mushrooms and seasonal vegetables in Shabu-shabu hot pot

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 Rokkon Sapphire, Junmai-ginjo, Aomori / 六根サファイア、純米吟醸 (青森)

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

Mousse van Yuzu en kokos, seizoensvruchten en een glas likeur

柚子ムース ココナッツ風味 と 季節の果実、食後酒付き

Coconut-mousse Yuzu flavour, seasonal fruits and a glass of liqueur



## SEPTEMBER MENU 8 COURSES €110.00

季節の懐石 <九月> 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
- Tofu met Dengaku-Miso / 豆腐田楽 / Tofu with Dengaku-Miso
- Makreel met sesamsaus / 胡麻鯖 / Mackerel with sesame sauce
- Dorade en pittige kabeljauwkuit / 鯛明太子寄せ / Sea-bream with spicy cod roe
- Gerookte zalm met Daikon-rettich / 鮭奉書巻き / Smoked salmon with Daikon-radish
- Blokje Sushi met paling en ei-geel / 鰻黄身寿司 / Small Sushi of eel and egg yolk
- Eendenborst met zure pruimen / 合鴨梅肉餡 / Duckbreast with sour plum sauce

\*A glass of Junmai Sea Food, Hiroshima / 海風土 (しーふード)、純米 (広島)

### DOBINMUSHII SOUP / 土瓶蒸し

Mosselssoep met selderij, meiknol en seizoenspaddenstoel, geserveerd in Japans aardewerk  
ムール貝 潮仕立て

Mussel soup with seasonal vegetables and mushrooms, served in Japanese pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-filet en Toro, zalm, koningsvis, makreel en zoete garnaal  
本鮪 赤身、とろ、サーモン花造り、オランダ産はまち、メカジキ、甘海老

Sashimi of tuna-filet and Toro, salmon, yellowtail, 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

Tempura van garnaal, witvis van de dag en groenten met chrysantsaus  
海老、白身魚 と 季節野菜 の 天婦羅、菊花餡

Tempura of prawn, white fish of the day and vegetables with chrysanthemum sauce

\*A glass of Kokushimuso, Junmai-ginjo, Hokkaido / 国土無双、純米吟醸 (北海道)

### 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

Tofu gemengd met zee-egel en zalmkuitjes / 雲丹豆腐 / Sea-urchin Tofu with salmon roe

\*A glass of Minatoya Tosuke, Junmai-daiginjo, Niigata / 湊屋藤助、純米大吟醸 (新潟)

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Shabu-shabu van dingesneden entrecote (80g), Tofu, paddenstoelen en seizoensgroenten  
牛サーロイン(80g) 山椒しゃぶしゃぶ鍋

Sliced beef sirloin (80g), Tofu, mushrooms and seasonal vegetables in Shabu-shabu hot pot

※ 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 Rokkon Sapphire, Junmai-ginjo, Aomori / 六根サファイア、純米吟醸 (青森)

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

Mousse van Yuzu en kokos, seizoensvruchten en een glas likeur

柚子ムース ココナッツ風味 と 季節の果実、食後酒付き

Coconut-mousse Yuzu flavour, seasonal fruits and a glass of liqueur



# MENU EN AMSTERDAM 6 COURSES €97.50

## 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

- 6 soorten seizoens voorgerechten
  - 季節の酒肴 6点盛り
- 6 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

