

OCTOBER MENU 3 COURSES

€55.00

季節の懐石 <十月> 3品コース

Sake arrangement €18.00 (2 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の懐前酒 / Seasonal aperitif
- Salade van Shitake in Dashi / 椎茸菊花浸し / Salad of Shitake in Dashi
- Gerookte makreel met mascarpone / 燻製鯖乾酪白掛け / Mackerel with mascarpone
- Zachte octopus en taro-aadappel / 蛸柔煮里芋 / Simmered octopus and taro-potato
 - Kaki-fruit vormig kwartelei / 柿鶉玉 / Persimmon shaped quail egg
- Gegrild kipgehakt met tomatenpuree / 紅葉松風 / Grilled chicken mince with tomato
 - Eendenborst met vijgensaus / 合鴨無花果餡 / Duck breast with fig sauce

*A glass of Amabuki Pink lady, Rose-sake, Saga / 天吹ピンクレディー、ロゼ酒 (佐賀)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote en herten karbonade, geserveerd op een japans magnoliablad
牛サーロインと 鹿チョップ、朴葉焼き
Grilled beef sirloin and venison rib chop, served on a Japanese magnolia leaf

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 Sanbyakunenn no Okiteyaburi, Yamagata / 三百年の掬破り、本醸造生酒 (山形)

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

Kastanje crème brûlée, walnoot roomijs, seizoensvruchten en een glas likeur
栗のクリームブリュレ、胡桃アイスクリーム と 季節の果実、食後酒付き
Chestnut crème brulee, walnut ice-cream, seasonal fruits and a glass of liqueur

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



OCTOBER MENU 6 COURSES €95.00

季節の懐石 <十月> 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
- Salade van Shiitake in Dashi / 椎茸菊花浸し / Salad of Shiitake in Dashi
- Gerookte makreel met mascarpone / 燻製鯖乾酪白掛け / Mackerel with mascarpone
- Zachte octopus en taro-aardappel / 蛸柔煮里芋 / Simmered octopus and taro-potato
- Kaki-fruit vormig kwartelei / 柿鶉玉 / Persimmon shaped quail egg

Gegrild kipdehaak met tomatensaus / 紅葉松風 / Grilled chicken mince with tomato

Eendenborst met vijgensaus / 合鴨無花果餡 / Duck breast with fig sauce

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

DOBINMUSHII SOUP / 土瓶蒸し

Bonitobouillon met zeeduivel en seizoensgroenten, geserveerd in Japans aardewerk
鮫鱈 鍋出汁仕立て

Dried bonito soup with monkfish and seasonal vegetables, served in Japanese pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-filet, zalm, verse zee-egel, inktvis, st.jacobsschelp en zoete garnaal
雲丹殻盛り(生雲丹、烏賊、帆立、甘海老)、本鮪 赤身、鮭イクラ掛け
Sashimi of tuna-filet and Toro, salmon, yellowtail, mackerel and sweet shrimp

*A glass of Kozaemon, Junmai-ginjo Nama, Gifu / 小左衛門 直汲み、純米吟醸 生酒 (岐阜)

OSHINOGI / お凌ぎ

Gefrituurde gemarineerde zalm / 鮭南蛮漬け / deep-fried and marinated salmon

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecôte en herten karbonade, geserveerd op een japans magnoliablauw
牛サーロインと 鹿チョップ、朴葉焼き

Grilled beef sirloin and venison rib chop, served on a Japanese magnolia leaf

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 Sanbyakunenn no Okiteyaburi, Yamagata / 三百年の掟破り、本醸造生酒 (山形)

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

Kastanje crème brûlée, walnoot roomijs, seizoensvruchten en een glas likeur
栗のクリームブリュレ、胡桃アイスクリーム と 季節の果実、食後酒付き

Chestnut crème brulee, walnut ice-cream, seasonal fruits and a glass of liqueur

OCTOBER MENU 8 COURSES €110.00

季節の懐石 <十月> 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
 - Salade van Shiitake in Dashi / 椎茸菊花浸し / Salad of Shiitake in Dashi
- Gerookte makreel met mascarpone / 燻製鯖乾酪白掛け / Mackerel with mascarpone
- Zachte octopus en taro-aardappel / 蛸柔煮里芋 / Simmered octopus and taro-potato
 - Kaki-fruit vormig kwartelei / 柿鶉玉 / Persimmon shaped quail egg
- Gegrild kipgehakt met tomatenpuree / 紅葉松風 / Grilled chicken mince with tomato

Eendenborst met vijgen saus / 合鴨無花果餡 / Duck breast with fig sauce

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

DOBINMUSHI SOUP / 土瓶蒸し

Bonitobouillon met zeeduivel en seizoensgroenten, geserveerd in Japans aardewerk
鮫鱈 鍋出汁仕立て

Dried bonito soup with monkfish and seasonal vegetables, served in Japanese pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-filet, zalm, verse zee-egel, inktvis, st.jacobsschelp en zoete garnaal
雲丹殻盛り(生雲丹、烏賊、帆立、甘海老)、本鮪 赤身、鮭イクラ掛け

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

*A glass of Kōzaemon, Junmai-ginjo Nama, Gifu / 小左衛門 直汲み、純米吟醸 生酒 (岐阜)

AGEMONO / 揚物

Tempura van softshell-krab en groenten met Yuzu en rode pepersaus
ソフトシェルクラブ と 季節野菜 の 天婦羅、柚子胡椒餡

Tempura of soft shell-crab and vegetables with Yuzu and red pepper sauce

*A glass of Tu no Honjozo, Kyoto / 通の本醸造、本醸造古酒ブランド (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 / お造き

Gefrituurde gemarineerde zalm / 鮭南蛮漬け / deep fried and marinated salmon

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote en herten karbonade, geserveerd op een japans magnoliablاد
牛サーロイン と 鹿チョップ、朴葉焼き

Grilled beef sirloin and venison rib chop, served on a Japanese magnolia leaf

※ 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 Sanbyakunenn no Okiteyaburi, Yamagata / 三百年の掟破り、本醸造生酒 (山形)

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

Kastanje crème brûlée, walnoot roomijs, seizoensvruchten en een glas likeur
栗のクリームブリュレ、胡桃アイスクリーム と 季節の果実、食後酒付き

Chestnut crème brulee, walnut ice-cream, seasonal fruits and a glass of liqueur