

NOVEMBER MENU 6 COURSES €95.00

季節の懐石 <十一月> 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 spinazie en krab in Dashi / 法蓮草蟹浸し / Salad of spinach and crab in Dashi
- Omelet gemengde paarse zoete aardappel / 紫芋カステラ / Omelet with purple potato
- Griet met pittig kabeljauwkuitjes / 平目紅葉和え / Brill (flatfish) with spicy codfish roe
- Kaki-fruit vormig Sushi met zalm / 鮭柿寿司 / Persimmon shaped salmon Sushi
- Gesmoorde Sanma-makreelgeep / 秋刀魚甘露煮 / Simmered Sanma-pacific saury
- Kip met Sansho-peper en Miso / 鶏山椒味噌和え / Chicken with Sansho-pepper and Miso

*A glass of Sea food, Junmai, Hiroshima / 海風土(しーふーど)、純米(広島)

DOBINMUSHII SOUP / 土瓶蒸し

Bonitobouillon met eendenborst, girol en seizoensgroenten, geserveerd in Japans aardewerk
合鴨とジロール茸 鰹出汁仕立て

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

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-Akami-filet en Toro, verse zee-egel, dorade, makreel en zoete garnaal
本鮪赤身、とろ、生雲丹、鯛松皮造り、メダカ、甘海老

Sashimi of tuna-filet and Toro, fresh sea-urchin, sea-bream, mackerel and sweet shrimp

*A glass of Yamato Shizuku, Junmai-ginjo, Akita / やまとしずく、純米吟醸(秋田)

OSHINOGI / お凌ぎ

Gestoomde ei en Dashi met paling / 鰻茶碗蒸し / Steamed egg and Dashi with eel

*A glass of Kuromatsu Senjo, Junmai-daiginjo, Nagano / 黒松仙醸、純米大吟醸(長野)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote met ganzenlever en veenbessen, geserveerd op een japans magnoliabladd
牛サーロインとフォワグラの朴葉焼き、クランベリー添え

Grilled beef sirloin with goose liver and cranberry, 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

Crème brûlée van Sake lees, Yuzu roomijs, seizoensvruchten en een glas likeur
酒粕のクリームブリュレ、柚子白チョコアイスクリームと季節の果実、食後酒付き
Crème brulee of Sake lees, Yuzu ice-cream, seasonal fruits and a glass of liqueur



NOVEMBER MENU 8 COURSES €110.00

季節の懐石 <十一月> 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 spinazie en krab in Dashi / 法蓮草蟹浸し / Salad of spinach and crab in Dashi
 - Omelet gemengde paarse zoete aardappel / 紫芋カステラ / Omelet with purple potato
 - Griet met pittig kabeljauwkuitjes / 平目紅葉和え / Brill (flatfish) with spicy codfish roe
 - Kaki-fruit vormig Sushi met zalm / 鮭柿寿司 / Persimmon shaped salmon Sushi
 - Gesmoorde Sanma-makreelgeep / 秋刀魚甘露煮 / Simmered Sanma-pacific saury
 - Kip met Sansho-peper en Miso / 鶏山椒味噌和え / Chicken with Sansho-pepper and Miso
- *A glass of Sea food, Junmai, Hiroshima / 海風土(シーフード)、純米(広島)

DOBINMUSHII SOUP / 土瓶蒸し

Bonitobouillon met eendenborst, girol en seizoensgroenten, geserveerd in Japans aardewerk
合鴨とジロール茸 鰹出汁仕立て

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

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-Akami-filet en Toro, verse zee-egel, dorade, makreel en zoete garnaal
本鮪赤身、とろ、生雲丹、鯛松皮造り、鰹、甘海老

Sashimi of tuna-filet and Toro, fresh sea-urchin, sea-bream, mackerel and sweet shrimp

*A glass of Yamato Shizuku, Junmai-ginjo, Akita / やまとしずく、純米吟醸(秋田)

AGEMONO / 揚物

Krokante van softshell-shrimp, oester met Aonori-zeewier en groenten
ソフトシェルシュリンプから揚げ、牡蠣磯部揚げと季節野菜の天婦羅
Crispy-fried of soft shell-shrimp, oyster with Aonori-seaweed and vegetables

*A glass of Kokushi-Muso, Junmai-ginjo, Hokkaido / 国士無双、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 Jozen Pink EN label, Junmai-ginjo, Niigata / 上善如水 ENラベル、純米吟醸(新潟)

OSHINOGI / お凌ぎ

Gestoomde ei en Dashi met paling / 鰻茶碗蒸し / Steamed egg and Dashi with eel

*A glass of Kuromatsu Senjo, Junmai-daiginjo, Nagano / 黒松仙醸、純米大吟醸(長野)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote met ganzenlever en veenbessen, geserveerd op een japans magnoliabladd
牛サーロインとフォワグラの朴葉焼き、クランベリー添え

Grilled beef sirloin with goose liver and cranberry, 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

Crème brûlée van Sake lees, Yuzu roomijs, seizoensvruchten en een glas likeur
酒粕のクリームブリュレ、柚子白チョコアイスクリームと季節の果実、食後酒付き
Crème brulee of Sake lees, Yuzu ice-cream, seasonal fruits and a glass of liqueur



MENU EN AMSTERDAM 6 COURSES €102.50

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

