

## 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 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)

### 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(しーふーど)、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

## 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 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)

### 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 Kozaemon, 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 Yuzuen 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

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 entrecote en herten karbonade, geserveerd op een japans magnoliabladd  
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

# 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

