

## APRIL MENU 6 COURSES €95.00

季節の懐石 < 四月 > 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 rucola in Dashi / ルッコラ赤紫蘇浸し / Salad of arugula in Dashi
  - Zacht gesmoorde octopus / 小蛸桜煮 / Soft simmered octopus
- St.jacobsschelp met Wasabi / 帆立酒粕山葵和え / Scallop with Sake lees and Wasabi
  - Visgelei met dorade kuitjes / 鯛の子煮凝り / Fish jelly with sea bream roe
- Gerookte makreel met doperwtensaus / 鯖燻製新緑餡 / Mackerel with green pea sauce
  - Eendenvleesv met ganzenlever / 合鴨ほぐし寄せ / Duck meat with goose liver

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

### DOBINMUSHII SOUP / 土瓶蒸し

Kippenbouillon met kip gehaktbal en kwartel ei, geserveerd in Japans aardewerk  
鶏つくね と 鶉玉、鶏出汁仕立て

Chicken stock with chicken meatball and quail egg, served in Japanese pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn Akami-filet en Toro, zalm, dorade, surfen schelp, inktvis en sneeuw krab  
本鮪(赤身、とろ)、 鮭花造り、鯛炙り、北寄貝、烏賊、ずわい蟹

Sashimi of tuna Akami-filet and Toro, salmon, sea bream, surf clam, squid and snow crab

\*A glass of Chiyogiku KABUKI bottle, Daiginjo, Gifu / 千代菊 歌舞伎ボトル、大吟醸 (岐阜)

### OSHINOGI / お凌ぎ

Gemarineerde oester met zeewiergelei / 牡蠣柚庵漬け磯部ジュレ / Marinated oyster

\*A glass of Sea Food, Junma, Hiroshima / しーふーど、純米 (広島)

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Dungesneden entrecote (80g) en groenten, geserveerd in Sansho Shabu-shabu

EN 特製 牛サーロイン(80g) 山椒じゃぶじゃぶ鍋

Thinly sliced beef sirloin (80g) and vegetables, served as Sansho Shabu-shabu

※ 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

Yuzu cheesecake, kersen en framboos roomijs, seizoensvruchten en een glas likeur  
柚子チーズケーキ、ラズベリーとチェリーアイスクリーム、季節の果実、食後酒付き  
Yuzu cheesecake, cherry and raspberry ice cream, seasonal fruits and a glass of liqueur



## APRIL MENU 8 COURSES €110.00

季節の懐石 < 四月 > 8品コース

Sake arrangement €60.00 (6 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜 / APETIZERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Salade van rucola in Dashi / ルッコラ赤紫蘇浸し / Salad of arugula in Dashi
  - Zacht gesmoorde octopus / 小蛸桜煮 / Soft simmered octopus
- St.jacobsschelp met Wasabi / 帆立酒粕山葵和え / Scallop with Sake lees and Wasabi
  - Visgelei met dorade kuitjes / 鯛の子煮凝り / Fish jelly with sea bream roe
- Gerookte makreel met doperwtensaus / 鯖燻製新緑餡 / Mackerel with green pea sauce
  - Eendenvlees met ganzenlever / 合鴨ほぐし寄せ / Duck meat with goose liver

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

### DOBINMUSHII SOUP / 土瓶蒸し

Kippenbouillon met kip gehaktbal en kwartel ei, geserveerd in Japans aardewerk  
鶏つくね と 鶏玉、鶏出汁仕立て

Chicken stock with chicken meatball and quail egg, served in Japanese pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn Akami-filet en Toro, zalm, dorade, surfen schelp, inktvis en sneeuw krab  
本鮪(赤身、とろ)、 鮭花造り、鯛炙り、北寄貝、烏賊、ずわい蟹

Sashimi of tuna Akami-filet and Toro, salmon, sea bream, surf clam, squid and snow crab

\*A glass of Chiyogiku KABUKI bottle, Daiginjo, Gifu / 千代菊 歌舞伎ボトル、大吟醸 (岐阜)

### AGEMONO / 揚物

Krokante softshell-crab en zoete garnaal met rijstwafels, Tempura van seizoensgroenten  
ソフトシェルクラブ香り揚げ、甘海老新引き揚げ、季節野菜、柚子胡椒餡

Crispy fried soft shell crab and sweet shrimp, Tempura of seasonal vegetables

\*A glass of Tu no Honjozo, Ginjo blend Sake, Kyoto / 通の本醸造、吟醸酒ブレンド (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 Jozen EN label, Junmai-ginjo, Niigata / 上善如水 熟成 EN ラベル、純米吟醸 (新潟)

### OSHINOGI / お凌ぎ

Gemarineerde oester met zeewiergelei / 牡蠣柚庵漬け磯部ジュレ / Marinated oyster

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

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Dungesneden entrecote (80g) en groenten, geserveerd in Sansho Shabu-shabu

EN 特製 牛サーロイン(80g) 山椒しゃぶしゃぶ鍋

Thinly sliced beef sirloin (80g) and vegetables, served as Sansho Shabu-shabu

※ 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

Yuzu cheesecake, kersen en framboos roomijs, seizoensvruchten en een glas likeur  
柚子チーズケーキ、ラズベリーとチェリーアイスクリーム、季節の果実、食後酒付き  
Yuzu cheesecake, cherry and raspberry 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 met seizoensaus  
四季彩 牛サーロインステーキ と 季節野菜  
Beef sirloin steak (80g) and seasonal vegetables served with seasonal sauce

※ 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 cake 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, fruits and glass liqueur

