

## MAY MENU 6 COURSES €95.00

季節の懐石 <五月> 6品コース

Sake arrangement €42.50 (4 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜・食前酒 / APETIZERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Chrysantbladeren en Enoki in Dashi / 春菊椀浸し / Crysanthemum leaves and Enoki
  - Gestoomde ei met groenten / 野菜ふくさ蒸し / Steamed egg with vegetables
- St.jacobsschelp met Kinome-Miso / 帆立筍木の芽味噌 / Scallop with Kinome-Miso
- Visgelei met dorade, zure pruimsaus / 鯛梅肉煮凝り / Fish jelly with sea bream
  - Gesmoorde zee-paling / 煮穴子 / Simmered conger eel
- Gegrilde kipgehakt met doperwtjessaus / 若草松風 / Grilled minced chicken

\*A glass of Misaki, Junmai-daiginjo, Saitama / 美咲、純米大吟醸 (埼玉)

### WANMONO SOEP / 椀物 / WANMONO SOUP

Miso en Sake lees soep met mossel en sneeuwkrab  
ムール貝、ズワイ蟹、季節野菜の酒粕味噌仕立て  
Miso and Sake lees soup with mussel and snow crab

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn Akami-filet en Toro, zalm met bosui, , zeebaars, makreel en zoet garnaal  
本鮪(赤身、とろ)、鱸花造り、鮭葱叩き、鰯鯖、甘海老  
Sashimi of tuna Akami-filet and Toro, chopped salmon, sea bass, mackerel and sweet shrimp

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

### OSHINOGI / お凌ぎ

Rode garnaal en zalmkuitjes met witte asperge / 白竜鬚菜すり流し / Prawn with asparagus

\*A glass of Malola, Malo-lactic fermentation Sake, Yamagata / まろら、生詰め酒 (山形)

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Dungesneden lamsdij (80g) en groenten, geserveerd met zwarte peper Sukiyaki  
オランダ産 ラムもも肉(80g) 黒胡椒すき焼き鍋

Thinly sliced lamb thigh (80g) and vegetables, served with black pepper Sukiyaki  
New Zealand beef (80g) as €12.50-, WAGYU-beef (80g) as main course €37.50- supplement

※ ニュージーランド産牛肉 (80g)、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 Shirakabegura, Daiginjo, Hyogo / 松竹梅 白壁蔵、大吟醸無濾過原酒 (兵庫)

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

Kinako-mousse, koffie gelei, rum rozijnen roomijs, seizoensvruchten en een glas likeur  
黄粉ムース、コーヒーゼリー、ラムレーズンアイスクリーム、季節の果物、食後酒付き  
Kinako mousse, coffee jelly, rum raisin ice cream, seasonal fruits and a glass of liqueur



## MAY MENU 8 COURSES €110.00

季節の懐石 <五月> 8品コース

Sake arrangement €62.50 (6 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜 / APETIZERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Chrysantbladeren en Enoki in Dashi / 春菊椀浸し / Crysanthemum leaves and Enoki
  - Gestoomde ei met groenten / 野菜ふくさ蒸し / Steamed egg with vegetables
- St.jacobsschelp met Kinome-Miso / 帆立筍木の芽味噌 / Scallop with Kinome-Miso
- Visgelei met dorade, zure pruimsaus / 鯛梅肉煮凝り / Fish jelly with sea bream
  - Gesmoorde zee-paling / 煮穴子 / Simmered conger eel

- Gegrilde kipgehakt met doperwtjessaus / 若草松風 / Grilled minced chicken

\*A glass of Misaki, Junmai-daiginjo, Saitama / 美咲、純米大吟醸 (埼玉)

### WANMONO SOEP / 椀物 / WANMONO SOUP

Miso en Sake lees soep met mossel en sneeuwkrab  
ムール貝、ズワイ蟹、季節野菜の酒粕味噌仕立て  
Miso and Sake lees soup with mussel and snow crab

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn Akami-filet en Toro, zalm met bosui, , zeebaars, makreel en zoet garnaal  
本鮪(赤身、とろ)、鱈花造り、鮭葱叩き、鯖、甘海老

Sashimi of tuna Akami-filet and Toro, chopped salmon, sea bass, mackerel and sweet shrimp

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

### AGEMONO / 揚物

Krokante Tempura van softshell-crab, dagelijkse witte vis en seizoensgroenten  
ソフトシェルクラブ天婦羅、白身魚新緑揚げ、季節野菜

Crispy Tempura of soft shell crab, daily white fish and seasonal vegetables

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

### OSHINOGI / お凌ぎ

Rode garnaal en zalmkuitjes met witte asperge / 白竜鬚菜すり流し / Prawn with asparagus

\*A glass of Malola, Malo-lactic fermentation Sake, Yamagata / まろら、生詰め酒 (山形)

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Dungesneden lamsdij (80g) en groenten, geserveerd met zwarte peper Sukiyaki

オランダ産 ラムもも肉(80g) 黒胡椒すき焼き鍋

Thinly sliced lamb thigh (80g) and vegetables, served with black pepper Sukiyaki

※ New Zealand beef (80g) as €12.50-, WAGYU-beef (80g) as main course €37.50- supplement

※ ニュージーランド産牛肉 (80g), 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 Shirakabegura, Daiginjo, Hyogo / 松竹梅 白壁蔵、大吟醸無濾過原酒 (兵庫)

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

Kinako-mousse, koffie gelei, rum rozijnen roomijs, seizoensvruchten en een glas likeur  
黄粉ムース、コーヒーゼリー、ラムレーズンアイスクリーム、季節の果物、食後酒付き

Kinako mousse, coffee jelly, rum raisin 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

