

MAY MENU 3 COURSES

€55.00

季節の懐石 < 五月 > 3品コース

Sake arrangement €22.00 (2 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- 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)

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

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



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)

WANMONG 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-latic 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

