

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 garnalen, vis en seizoens groenten
海老、白身魚、季節の野菜
Tempura of prawns, fish and seasonal vegetables

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Beefstuk (entrecôte 80g) en seizoens groenten geserveerd op een "Teppan" bord
鉄板 牛ステーキ、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

