

## SUMMER MENU 6 COURSES €95.00

季節の懐石 <七・八月> 6品コース

Sake arrangement €42.00 (4 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜・食前酒 / APETIZERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Aubergine met visgelei / 茄子煮凝り / Aubergine with fish jelly
- St.jacobsschelp en Junsai met azijn / 帆立蓴菜酢 / Scallop and Junsai
- Spinazie en Shirasu-vis / 法蓮草しらす浸し / Spinach with whitebait
- Gemarineerde haring / 生練松前和え / Marinated herring
- Koude ei custard met paling / 鰻茶碗蒸し / Cold egg custard with eel
- Eendenborst met bosui saus / 合鴨葱餡 / Duck breast with spring onion sauce

\*A glass of Takasago sparkling Sake, Shizuoka / 高砂スパークリング酒 (静岡)

### DOBINMUSHI SOUP / 土瓶蒸し

Dorade en kipgehaktbal in visbouillon, geserveerd in traditioneel aardewerk  
フランス産鯛、鶏つくねの鰹出汁仕立て

Sea bream and chicken meat ball in dried bonito stock, served in traditional pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn, zalm, zeebaars, rode garnaal en octopus  
本鮪叩き、サーモン花造り、天然鱸、赤海老洗い、蛸造り  
Sashimi of tuna, salmon, sea-bass, red prawn and octopus

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

### OSHINOGI / お凌ぎ

Zomers koude Sohmen noedels met krab / 冷し素麺 / Cold Sohmen noodles with crab

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

### HOOPDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote (80g) en zomergroenten met Edamame-truffel  
牛サーロイン(80g)、夏野菜、ずんだトリュフ餡

Grilled beef sirloin (80g) and summer vegetables with Edamame-truffl

※ WAGYU-beef sirloin (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 Shirakabegura, Daiginjo Muroka, 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

Matcha-mousse, vanille roomijs, Kanten-gelei, seizoensvruchten met Kuromitsu-siroop

EN 特製 抹茶クリームあんみつ、食後酒付き

Matcha-mousse, vanilla ice cream, Kanten-jelly, seasonal fruits with Kuromitsu syrup



**SUMMER MENU 8 COURSES €110.00**  
季節の懐石 <七・八月> 8品コース

Sake arrangement €62.00 (6 glasses)

**VOORGERECHTEN / 前菜 / APETIZERS**

- Aperitif van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Aubergine met visgelei / 茄子煮凝り / Aubergine with fish jelly
- St.jacobsschelp en Junsai met azijn / 帆立蓴菜酢 / Scallop and Junsai
- Spinazie en Shirasu-vis / 法蓮草しらす浸し / Spinach with whitebait
  - Gemarineerde haring / 生鰯松前和え / Marinated herring
  - Koude ei custard met paling / 鰻茶碗蒸し / Cold egg custard with eel
- Eendenborst met bosui saus / 合鴨葱餡 / Duck breast with spring onion sauce

\*A glass of Takasago sparkling Sake, Shizuoka / 高砂スパークリング酒 (静岡)

**DOBINMUSHI SOUP / 土瓶蒸し**

Dorade en kipgehaktbal in visbouillon, geserveerd in traditioneel aardewerk  
フランス産鯛、鶏つくねの鰹出汁仕立て

Sea bream and chicken meat ball in dried bonito stock, served in traditional pottery

**SASHIMI / お造り**

Sashimi van tonijn, zalm, zeebaars, rode garnaal en octopus  
本鮪叩き、サーモン花造り、天然鱸、赤海老洗い、蛸造り

Sashimi of tuna, salmon, sea-bass, red prawn and octopus

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

**AGEMONO / 揚物**

Krokante sesam Tofu, garnaal met eigeel en dagelijkse witte vis Tempura  
揚げ胡麻豆腐と海老黄身揚げ、白身魚の天婦羅

Crispy fried sesame Tofu, prawn with egg yolk and Tempura of daily white fish

\*A glass of Yonetsuru, Junmai, Yamagata / 米鶴、辛口純米 (山形)

**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 pink 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**

Zomers koude Sohmen noedels met krab / 冷し素麺 / Cold Sohmen noodles with crab

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

**HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE**

Gegrilde entrecote (80g) en zomergroenten met Edamame-truffel  
牛サーロイン(80g)、夏野菜、ずんだトリュフ餡

Grilled beef sirloin (80g) and summer vegetables with Edamame-truffle

※ 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 Shirakabegura, Daiginjo Muroka, 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**

Matcha-mousse, vanille roomijs, Kanten-gelei, seizoensvruchten met Kuromitsu-siroop





**EN** 特製 抹茶クリームあんみつ、食後酒付き  
Matcha-mousse, vanilla ice cream, Kanten-jelly, seasonal fruits with Kuromitsu syrup

## **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

