

SUMMER MENU 3 COURSES

€55.00

季節の懐石 <七・八月> 3品コース

Sake arrangement €18.00 (2 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- 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)

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-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, glaasje likeur

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 and a glass of liqueur

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



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)

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-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

- 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)

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 EN ラベル、純米吟醸 (新潟)

OSHINOGI / お凌ぎ

Zomerse 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, 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

