

SEPTEMBER MENU 6 COURSES €95.00

季節の懐石 <九月> 6品コース

Sake arrangement €42.00 (4 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / APETIZERS

Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif

- Salade van chrysant laderen / 春菊菊花浸し / Salad of chrysanthemum leaves
 - Gesoomd ei met zee-egel / 雲丹豆腐 / steamed egg with sea-urchin
 - Inktvis met Miso en azijn / 烏賊酢味噌和え / Squid with Miso and vinegar
 - Paling en kriswortel met sansyo-peper / 鰻牛蒡山椒煮 / Eel and burdock
 - Gemarineerde zalm in Nanban-saus / 鮭南蛮漬け / Marinated salmon
 - Kipfilet en aubergine / 鶏茄子ずんだ和え / Chicken filet and aubergine

*A glass of Sanuki cloudy, Kagawa / 讃岐くろうでい (香川)

DOBINMUSHII SOUP / 土瓶蒸し

Visbouillon met st.jacobsschelp en viscake, geserveerd in traditioneel aardewerk
帆立 と もろこし真丈 の 土瓶蒸し

Fish stock with scallop and fish ball, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-filet en Toro, zalm, zee-baars, makreel en zoete garnaal
岩塩盛り、本鮪赤身、とろ、鮭鳴門造り、鱈花造り、炙りアジ、甘海老

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

*A glass of Chiyogiku Kimono lady bottle, Daiginjo, Fifu / 千代菊 着物ボトル、大吟醸 (岐阜)

OSHINOGI / お凌ぎ

Brûlée van ganzenlever-Miso / フォウグラ味噌のブリュレ / Brulee of goose liver-miso

*A glass of Malola, Malo-latic fermentation Sake, Yamagata / まろら、生詰酒 (山形)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Dungesneden entrecote (80g) en tomaten, geserveerd in Shabu-shabu stijl

牛サーロイン (80g) と トマト の しゃぶしゃぶ鍋

Thinly sliced beef sirloin (80g) and tomato, served as Shabu-shabu

※ 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 Rokkon Sapphire, Junmai-ginjo, Aomori / 六根サファイア、純米吟醸 (青森)

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

Mousse van Yuzu-cocos, seizoensvruchten en een glas likeur

柚子ココナツムース と 季節の果実、食後酒付き

Yuzu-coconut mousse, seasonal fruits and a glass of liqueur



SEPTEMBER MENU 8 COURSES €110.00

季節の懐石 <九月> 8品コース

Sake arrangement €60.00 (6 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / APETIZERS

Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif

- Salade van chrysantbladeren / 春菊菊花浸し / Salad of chrysanthemum leaves
 - Gesoomd ei met zee-egel / 雲丹豆腐 / steamed egg with sea-urchin
 - Inktvis met Miso en azijn / 烏賊酢味噌和え / Squid with Miso and vinegar
 - Paling en kriswortel met sansyo-peper / 鰻牛蒡山椒煮 / Eel and burdock
 - Gemarineerde zalm in Nanban-saus / 鮭南蛮漬け / Marinated salmon
 - Kipfilet en aubergine / 鶏茄子ずんだ和え / Chicken filet and aubergine

*A glass of Sanuki cloudy, Kagawa / 讃岐くろうでい (香川)

DOBINMUSHII SOUP / 土瓶蒸し

Visbouillon met st.jacobsschelp en viscake, geserveerd in traditioneel aardewerk
帆立 と もろこし真丈の土瓶蒸し

Fish stock with scallop and fish ball, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-filet en Toro, zalm, zee-baars, makreel en zoete garnaal
岩塩盛り、本鮪赤身、とろ、鮭鳴門造り、鱸花造り、炙りメダカ、甘海老

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

*A glass of Chiyogiku Kimono lady bottle, Daiginjo, Fifu / 千代菊 着物ボトル、大吟醸 (岐阜)

AGEMONO / 揚物

Krokante softshell-crab, dagelijkse witte vis en seizoensgroenten Tempura
ソフトシェルクラブ、白身魚 と 季節野菜の天婦羅

Crispy fried softshell crab, daily white fish and vegetable Tempura

*A glass of Tu no Honjozo, Kyoto / 通の本醸造、本醸造ブレンド (京都)

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

Brûlée van ganzenlever-Miso / フォワグラ味噌のブリュレ / Brulee of goose liver-miso

*A glass of Malola, Malo-latic fermentation Sake, Yamagata / まろら、生詰酒 (山形)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Dungesneden entrecote (80g) en tomaten, geserveerd in Shabu-shabu stijl
牛サーロイン (80g) と トマトのしゃぶしゃぶ鍋

Thinly sliced beef sirloin (80g) and tomato, served as Shabu-shabu

※ 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 Rokkon Sapphire, Junmai-ginjo, Aomori / 六根サファイア、純米吟醸 (青森)

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

Mousse van Yuzu-cocos, seizoensvruchten en een glas likeur

柚子ココナツムース と 季節の果実、食後酒付き

Yuzu-coconut mousse, 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

