

OCTOBER MENU 3 COURSES

€55.00

季節の懐石 <十月> 3品コース

Sake arrangement €20.00 (2 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
- Salade van spinazie in Dashi en mosterd / 法蓮草辛子浸し / Salad of spinach in Dashi
- Gedroogde kastanje met mascarpone / 栗白和え / Dried chestnut with mascarpone
- Balletje Sushi van zalm / 鮭手毬寿司 / Ball shaped Sushi of salmon
- Kaki-fruit vormig kwartelei / 柿鶉玉 / Persimmon shaped quail egg
- Visgelei met dorade en Mentai-kuitjes / 鯛明太寄せ / Fish jelly with sea bream and Mentai
- Eendenborst met vijgensaus / 合鴨無花果餡 / Duck breast with fig sauce

*A glass of Amabuki Pink lady, Rose-sake, Saga / 天吹ピンクレディー、ロゼ酒 (佐賀)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote (80g) op een japans magnoliablad, porcini paddenstoelen-Miso
牛サーロイン(80g) 朴葉焼き、ポルチーニ茸味噌
Grilled beef sirloin (80g) on a Japanese magnolia leaf, porcini mushroom-Miso

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 Sanbyakunenn no Okiteyaburi, Yamagata / 三百年の掟破り、本醸造生酒 (山形)

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

Kastanje crème brûlée, esdoornoot roomijs, seizoensvruchten en een glas likeur
栗のクリームブリュレ、メープルナッツアイスクリーム と 季節の果実、食後酒付き
Chestnut crème brulee, maple walnut ice-cream, seasonal fruits and a glass of liqueur

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



OCTOBER MENU 6 COURSES €95.00

季節の懐石 <十月> 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
- Salade van spinazie in Dashi en mosterd / 法蓮草辛子浸し / Salad of spinach in Dashi
- Gedroogde kastanje met mascarpone / 栗白和え / Dried chestnut with mascarpone
 - Balletje Sushi van zalm / 鮭手毬寿司 / Ball shaped Sushi of salmon
 - Kaki-fruit vormig kwartelei / 柿鶉玉 / Persimmon shaped quail egg
- Visgelei met dorade en Mentai-kuitjes / 鯛明太寄せ / Fish jelly with sea bream and Mentai
- Eendenborst met vijgensaus / 合鴨無花果餡 / Duck breast with fig sauce

*A glass of Amabuki Pink lady, Rose-sake, Saga / 天吹ピンクレディー、ロゼ酒 (佐賀)

DOBINMUSHII SOUP / 土瓶蒸し

Bonitobouillon met kabeljauw, kip en seizoensgroenten, geserveerd in Japans aardewerk
鱈、鶏、ジロール茸の澄まし汁仕立て
Dried bonito soup with codfish, chicken and seasonal vegetables, served in Japanese pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-filet en Toro, zalm, griet, st. jacobsschelp en zoete garnaal
秋の吹寄せ盛り：本鮪 赤身、とろ、鮭、平目、帆立、甘海老、泡トリュフ醤油
Sashimi of tuna filet and Toro, salmon, brill (flatfish), scallop and sweet shrimp

*A glass of Chiyogiku, Daiginjo, Gifu / 千代菊、大吟醸 (岐阜)

OSHINOGI / お凌ぎ

Gestoomd ei met paddestoelen, krabsaus / 茸茶碗蒸し蟹餡 / Steamed egg with mushrooms

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote (80g) op een japans magnoliablad, porcini paddenstoelen-Miso
牛サーロイン(80g) 朴葉焼き、ポルチーニ茸味噌

Grilled beef sirloin (80g) on a Japanese magnolia leaf, porcini mushroom-Miso

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 Sanbyakunenn no Okiteyaburi, Yamagata / 三百年の掟破り、本醸造生酒 (山形)

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

Kastanje crème brûlée, esdoornoot roomijs, seizoensvruchten en een glas likeur
栗のクリームブリュレ、メープルナッツアイスクリーム と 季節の果実、食後酒付き
Chestnut crème brulee, maple walnut ice-cream, seasonal fruits and a glass of liqueur



OCTOBER MENU 8 COURSES €110.00

季節の懐石 <十月> 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 spinazie in Dashi en mosterd / 法蓮草辛子浸し / Salad of spinach in Dashi
- Gedroogde kastanje met mascarpone / 栗白和え / Dried chestnut with mascarpone
 - Balletje Sushi van zalm / 鮭手毬寿司 / Ball shaped Sushi of salmon
 - Kaki-fruit vormig kwartelei / 柿鶉玉 / Persimmon shaped quail egg
- Visgelei met dorade en Mentai-kuitjes / 鯛明太寄せ / Fish jelly with sea bream and Mentai
- Eendenborst met vijgensaus / 合鴨無花果餡 / Duck breast with fig sauce

*A glass of Amabuki Pink Lady, Rose-sake, Saga / 天吹ピンクレディー、ロゼ酒 (佐賀)

DOBINMUSHII SOUP / 土瓶蒸し

Bonitobouillon met kabeljauw, kip en seizoensgroenten, geserveerd in Japans aardewerk
鱈、鶏、ジロール茸の澄まし汁仕立て

Dried bonito soup with codfish, chicken and seasonal vegetables, served in Japanese pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-filet en Toro, zalm, griet, st. jacobsschelp en zoete garnaal
秋の吹寄せ盛り：本鮪 赤身、とろ、鮭、平目、帆立、甘海老、泡トリュフ醤油
Sashimi of tuna filet and Toro, salmon, brill (flatfish), scallop and sweet shrimp

*A glass of Tachibana, aged cedar barrel, Nagano / 橘、純米大吟醸 樽酒 (長野)

AGEMONO / 揚物

Tempura van Shishamo-spieering, oester en seizoensgroenten
柳葉魚、牡蠣と季節野菜の天婦羅

Tempura of Shishamo-smelt fish, oyster and seasonal vegetables

*A glass of Chiyogiku, Daiginjo, Gifu / 千代菊、大吟醸 (岐阜)

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

Gestoomd ei met paddestoelen, krabsaus / 茸茶碗蒸し蟹餡 / Steamed egg with mushrooms

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

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote (80g) op een japans magnoliabladd, porcini paddenstoelen-Miso
牛サーロイン(80g) 朴葉焼き、ポルチーニ茸味噌

Grilled beef sirloin (80g) on a Japanese magnolia leaf, porcini mushroom-Miso

※ 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 Sanbyakunenn no Okiteyaburi, Yamagata / 三百年の掟破り、本醸造生酒 (山形)

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

Kastanje crème brûlée, esdoornoot roomijs, seizoensvruchten en een glas likeur
栗のクリームブリュレ、メープルナッツアイスクリームと季節の果実、食後酒付き
Chestnut crème brulee, maple walnut ice-cream, seasonal fruits and a glass of liqueur

