

## NOVEMBER MENU 6 COURSES €95.00

季節の懐石 <十一月> 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 en paddenstoelen / 茸法蓮草浸し / Salad of spinach and mushrooms
- Omelet met paarse zoete aardappel / 紫芋カステラ / Omelet with purple sweet potato
- Oester met Konnyaku en gember / 牡蠣時雨煮 / Oyster with Konnyaku and ginger
  - Kaki-fruit vormig kwarteleitje / 柿鶉玉 / Persimmon shaped quail egg
  - Gegrilde paling en Tofu / 鰻豆腐寄せ / Grilled eel and Tofu
- Gegrilde kipgehakt met tomatenpuree / 紅葉松風 / Grilled chicken mince with tomato

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

### DOBINMUSHII SOUP / 土瓶蒸し

Visbouillon met zeeduivel en seizoensgroenten, geserveerd in Japans aardewerk  
鮫鱈 と 季節根菜、鍋出汁仕立て

Dried bonito stock with monkfish and seasonal vegetables, served in Japanese pottery

### SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-filet, Toro, dorade, koningsvis, inktvis, zee-egel en zoete garnaal  
本鮪赤身、とろ、鯛松皮造り、はまち、烏賊、生雲丹、甘海老  
Sashimi of tuna-filet, Toro, sea-bream, yellow-tail, squid, sea-urchin and sweet shrimp

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

### OSHINOGI / お凌ぎ

Gegrilde zalm met paddenstoelensaus / 秋鮭茸餡いくら / Grilled salmon with mushroom sauce

\*A glass of Tachibana, Junmai-daiginjo, Nagano / 橘、純米大吟醸 樽酒(長野)

### HOOFGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Dun gesneden entrecote (80g) en groenten, geserveerd als EN's originele Sukiyaki  
牛サーロイン(80g) EN 特製トマトすき焼き

Thinly sliced beef sirloin (80g) and vegetables, served as EN's original Sukiyaki

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 Azumacho, Honjozo, Saga / 東長、本醸造(佐賀)

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

Sake lees (gefermenteerde Sake rijst) crème brûlée, seizoensvruchten en een glas likeur  
酒粕ブリュレ と 季節の果実、食後酒付き

Sake lees crème brûlée, seasonal fruits and a glass of liqueur

