

NOVEMBER MENU 3 COURSES

€55.00

季節の懐石 <十一月> 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 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(シーフード)、純米(広島)

HOOFDGERECHT / 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

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

