

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.



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-ezel 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)

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



NOVEMBER MENU 8 COURSES €110.00

季節の懐石 <十一月> 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
- 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)

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 Tange Sazen, Junmai-ginjo, Fukuoka / 丹下左膳、純米吟醸(福岡)

AGEMONO / 揚物

Krokante Tempura van st.jacobsschelp, garnaal, dagelijks witte vis en groenten
帆立、海老、白身魚の天婦羅

Crispy-fried Tempura of scallop, prawn, daily white fish and 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 Rokkon saphire, Junmai-ginjo, Aomori / 六根サファイア、純米吟醸(青森)

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)

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

