

## DECEMBER MENU 3 COURSES

€55.00

### 季節の懐石 <十二月> 三品コース

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 paddenstoel / 法蓮草茸お浸し / Salad of spinach and mushroom
- Omelet met paarse zoete aardappel / 紫芋カステラ / Omelet with purple sweet potato
  - Zalm met sesamsaus / 鮭利休寄せ / Salmon with sesame sauce
- Gegrilde kipgehakt met pijnboompitten / 鶏松風 / Grilled chicken mince with pine nuts
  - Paling Sushi met Daikon-rettich / 鰻棒寿司砵巻き / Eel Sushi with Daikon-radish
  - Eendenborst met Kaki-ruitsaus / 合鴨柿餡 / Duck breast with persimmon sauce

\*A glass of Nito, cloudy sparkling Sake, Aichi / 二兎、うすにごりスパークリング酒 (愛知)

#### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Dun gesneden Australische entrecote (80g) en groenten in Shabu-shabu stijl  
オーストラリア産 牛サーロイン (80g) 震しやぶしやぶ鍋  
Sliced Australian beef sirloin (80g) and vegetables in Shabu-shabu style

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 Shirakabegura, Daiginjo, Hyogo / 松竹梅 白壁蔵、大吟醸無濾過原酒 (兵庫)

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

Kinako (sojabonen poeder) mousse, Matcha-cake, sorbet en een glas likeur  
きな粉ムース、抹茶ケーキ、シャーベット、食後酒付き  
Kinako (soy beans powder) mousse, Matcha-cake, sherbet and a glass of liqueur

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

