

DECEMBER MENU 8 COURSES €110.00

季節の懐石 <十二月> 八品コース

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 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 / 鰻棒寿司拵巻き / Eel Sushi with Daikon-radish
 - Eendenborst met Kaki-fruitsaus / 合鴨柿餡 / Duck breast with persimmon sauce
- *A glass of Nito, cloudy sparkling Sake, Aichi / 二兔、うすにごりスパークリング酒 (愛知)

DOBINMUSHII SOUP / 土瓶蒸し

Visbouillon met sneeuwkrab en seizoensgroenten, geserveerd in Japans aardewerk
ずわい蟹 と 季節野菜 の 鍋出汁仕立て

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

SASHIMI / お造り

Sashimi van gehakte tonijn en griet, dorade, zalm, zee-egel, kaviaar, en zoete garnaal
本鮪と平目の叩き、鯛花造り、鮭、生雲丹、キャビア、イクラ、甘海老
Sashimi of chopped tuna and brill, sea-bream, salmon, sea-urchin, caviar and sweet shrimp
*A glass of Chiyogiku Kimono bottle, Daiginjo, Gifu / 千代菊 日本人形、大吟醸 (岐阜)

AGEMONO / 揚物

Krokante Tempura van softshell-krab, Shishamo-spiering, dagelijks witte vis en groenten
ソフトシェルクラブ と ししゃも、季節野菜 の 天婦羅、白身魚 の 香り揚げ
Crispy-fried Tempura of softshell-crab, Shishamo-smelt, daily white fish and vegetables

*A glass of Tu no Honjozo, Kyoto / 通の本醸造 (京都)

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 st.jacobsschelp met Yuzu-Miso / 帆立柚子味噌漁火 / Grilled Scallop with Yuzu-Miso

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

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) 震ししゃぶしゃぶ鍋

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 / 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



EN Japanese kitchen & Sake bar December 2024

