

## **JANUARY MENU 3 COURSES** **€57.50**

季節の懐石 < 一月 > 3品コース

Sake arrangement €22.50 ( 2 glasses)

### **VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS**

- Aperitief van het seizoen / 季節の食前酒 / Seasonal aperitif
  - OSECHI Japanese nieuwjaarsgerechtjes
    - お節前菜 盛り合わせ
  - OSECHI Japanese new year's starters

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

### **HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE**

Dungesneden entrecote (80g) en groenten, geserveerd in Miso-Shabu-shabu stijl

牛サーロイン (80g) 辛味噌しゃぶしゃぶ鍋

Thinly sliced beef sirloin (80g) and vegetables, served as Miso-Shabu-shabu

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 Hakutaka, Junmai warm sake, Hyogo / 白鷹、純米酒 燗酒 (兵庫)

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

Kinako (sojabonen poeder) mousse, Matcha-roomijs 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-ice cream and a glass of liqueur

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