

JANUARY MENU 6 COURSES €97.50

季節の懐石 <一月> 6品コース

Sake arrangement €42.50 (4 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜・食前酒 / APETIZERS

- 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 / 二兎、うすにごりスパークリング酒 (愛知)

DOBINMUSHII SOUP / 土瓶蒸し

Eendensoep met seizoensgroenten, geserveerd in traditioneel aardewerk
合鴨と季節野菜の土瓶蒸し

Duck soup with seasonal vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-filet en Toro, zalm, griet, makreel en zoete garnaal
本鮪赤身、とろ、鮭、平目花造り、鰯、甘海老

Sashimi of tuna-filet and Toro, salmon, brill (flat fish) mackerel, sweet shrimp

*A glass of Kozaemon, Junmai-daiginjo, Gifu / 小左衛門、純米大吟醸 直汲み 生酒 (岐阜)

OSHINOGI / お凌ぎ

Gegrilde zalm met paddenstoelensaus / 新巻鮭茸羹餡 / Grilled salmon with mushroom sauce

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

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