

JANUARY MENU 8 COURSES €112.50

季節の懐石 <一月> 8品コース

Sake arrangement €62.50 (6 glasses)

VOORGERECHTEN / 前菜 / 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)

AGEMONO / 揚物

Krokante garnaal met rode Shiso poeder en seizoensgroenten Tempura
大海老香り揚げと季節野菜の天婦羅

Crispy fried prawn with red Shiso powder and vegetable Tempura

*A glass of Chiyogiku Kimono bottle, Daiginjo, Gifu / 千代菊 日本人形、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 Jozen pink EN label, Junmai-ginjo, Niigata / 上善如水 EN ラベル、純米吟醸 (新潟)

OSHINOGI / お凌ぎ

Gegrilde zalm met paddenstoelensaus / 新巻鮭茸雲飴 / 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