

# MENU EN AMSTERDAM 6 COURSES €105.00

## EN アムステルダム懐石 6品コース

Sake arrangement €42.00 (4 glasses)

### VOORGERECHTEN / 前菜 / STARTERS

- 6 soorten seizoens voorgerechten
  - 季節の酒肴 6点盛り
- 6 kinds of seasonal appetizer

### DOBINMUSHI SOUP / 土瓶蒸し

Seizoens soep geserveerde in een Dobin theepotje  
旬の食材の土瓶蒸し

Seasonal soup served with old fashioned Dobin teapot

### SASHIMI / お造り

Dagelijks Sashimi 5 soorten  
本日のお造り 5種盛り

Today's chef's recommendation Sashimi 5 kinds

### TEMPURA / 天婦羅

Krokante garnaal, vis en seizoens groenten  
海老、白身魚、季節の野菜

Tempura of prawn, fish and seasonal vegetables

### HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Beefstuk (entrecôte 80g) en seizoens groenten geserveerd met seizoensaus  
四季彩 牛サーロインステーキ と 季節野菜

Beef sirloin steak (80g) and seasonal vegetables served with seasonal sauce

※ WAGYU-beef as main course € 37.50- supplement

※ 日本産和牛は €37.50-の追加料金を頂戴致します。

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

Dagelijks wisselende cake met roomijs en fruit, een glaasje likeur

日替わりケーキ と アイスクリーム、季節の果物、食後酒

Cake and ice cream of the day, fruits and glass liqueur

