

## FEBRUARY MENU 3 COURSES

€57.50

季節の懐石 < 二月 > 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
- Gesmoorde mossel met Miso-azijn / ムール貝酢味噌 / Mussel with Miso-vinegar
- Gestoomd ei met paling en Matcha / 鰻抹茶茶碗蒸し / Steamed egg with eel
- Spinazie salade met sneeuwkrab / 蟹法蓮草お浸し / Spinach salad with snow crab
- Gesmoorde inktvis en kwarteleitje / 烏賊鶉玉 / Simmered squid and quail egg
- Eendenborst met zure pruimensaus / 塩鴨梅肉餡 / Duck breast with sour plum
  - Gelei van ganzenlever / フォワグラ煮凝り / Jelly of goose liver

\*A glass of Aragoshi Umeshu (Nara) / あらごし梅酒 (奈良)

### HOOFDGERECHT / 強 肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote (80g) met Sansho-roomsaus en groenten  
牛サーロインステーキ (80g) 山椒クリーム餡  
Grilled beef sirloin (80g) with Sansho-cream sauce and vegetables

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 Muroka Genshu, Hyogo / 松竹梅 白壁蔵 無濾過原酒 (兵庫)

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

Aardbei cheesecake, framboos roomijs, zwarte bes sorbet en een glas likeur  
苺チーズケーキ、木苺アイスクリーム、カシスシャーベット、食後酒付き  
Strawberry cheesecake, raspberry ice cream, sherbet and a glass of liqueur

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