

FEBRUARY MENU 6 COURSES €97.50

季節の懐石 <二月> 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
- 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 / 烏賊鶏玉 / 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)

DOBINMUSHII SOUP / 土瓶蒸し

Bonito-vis bouillon met garnaalbal en kipbal, geserveerd in traditioneel aardewerk
海老真丈、鶏つくね入り、鰹出汁の土瓶蒸し

Dried bonito stock with shrimp ball and chicken ball, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-filet en Toro, st.jacobsschelp met zee-egel, zalm, dorade en zoete garnaal
本鮪赤身、とろ、鮭、フランス産鯛、甘海老、帆立醤油漬け生雲丹添え

Sashimi of tuna-filet and Toro, scallop with sea-urchin, salmon, sea-bream and sweet shrimp

*A glass of Chiyogiku Kimono bottle, Daiginjo, Gifu / 千代菊 日本人形、大吟醸 (岐阜)

OSHINOGI / お凌ぎ

Gemarineerde rode mul met kiwiazijn / ヒメジ南蛮キュウイ酢 / Marinated red mullet with kiwi

*A glass of Malola, Malol-Latic fermentation, Yamagata / まろら、生詰酒 (山形)

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, bosbes 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