

SPRING MENU 6 COURSES €97.50

春の懐石 <三月・四月> 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
- Salade van bimi en rucola / 辛子浸し / Salad of asparagus-broccoli and arugula
- Gesmoorde taro-aardappel met Miso / 里芋田楽 / Simmered Taro potato with Miso
- Omelet met Dashi-bouillon en tomaat / トマト出汁巻き玉子 / Omelet with tomato
 - Inktvisballetje met basilicum / 烏賊バジリコ真丈 / Squid-ball with basil
- Eendenborst met groene-Shisosaus / 合鴨青紫蘇餡 / Duck breast with green Shiso sauce
- Visbouillongelei met dorade kuitjes / 鯛の子煮凝り / Fish jelly with sea-bream roe

*A glass of Sea food, Junmai (Hiroshima) / シーフード、純米 (広島)

DOBINMUSHI SOUP / 土瓶蒸し

oep van Asari-schelp met groenten, geserveerd in traditioneel aardewerk
オランダあさりの潮仕立て 土瓶蒸し
Asari-clam soup with vegetables, served in traditional pottery

SASHIMI / お造り

Sashimi van tonijn-filet en Toro, koningsvis, zalm, griet, makreel en zoete garnaal
本鮪赤身、とろ、オランダはまち、鮭、平目、メダカ、甘海老
Sashimi of tuna-filet and Toro, yellow-tail, salmon, brill (flatfish), mackerel and sweet shrimp

*A glass of Amabuki, Rose-Sake, Saga / 天吹、ロゼ酒 (佐賀)

OSHINOGI / お凌ぎ

Zalm en krab met druivenazijn / 鮭柚庵と蟹の葡萄酢 / Salmon and crab with grape vinegar
*A glass of Yonetsuru, Junmai, Yamagata / 米鶴、超辛口純米 (山形)

HOOFDGERECHT / 強肴 / MAIN COURSE

Gegrilde entrecote (80g) met Sake-lees-roomsaus en paddenstoelen
牛サーロインステーキ (80g) 酒粕茸クリーム餡
Grilled beef sirloin (80g) with Sake-lees-cream sauce and mushrooms

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 Kuromatsu Senjo, Junmai-daiginjo, Nagano / 黒松仙醸、純米大吟醸 (長野)

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

Crème brûlée van Sakura en zout, Matcha roomijs en een glas likeur
桜の塩ブリュレ、抹茶アイスクリーム、食後酒付き
Crème brûlée of Sakura and salt, Matcha ice cream and a glass of liqueur

