

SPRING MENU 8 COURSES €112.50
春の懐石 <三月・四月> 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

- 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

Soep 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、メカジキ、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)

AGEMONO / 揚物

Krokante paling met Sansho-peper, st.jacobsschelp met zeewier en garnaal met cracker

鰻山椒揚げ、帆立磯辺揚げ、海老新引き揚げ

Crispy fried eel with Sansho-pepper, scallop with sea-weed and prawn with rice cracker

*A glass of Tu no Honjozo, Kyoto / 通の本醸造 (京都)

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

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

