

新緑

“New Green” 3-course menu 57.50

Sake arrangement 22.50

前菜・Starters

アスパラと浅利の茶碗蒸し・egg custard with asparagus and asari-clam・ei-custard met asperge en asari
若草松風・grilled minced chicken with edamame・gegrilde kipgehakt met edamame
クレソンと蓮草山葵浸し・salad of watercress and spinach・salade van waterkers en spinazie
鰻黄身寿司・sushi of eel and egg yolk・sushi van paling en eigeel
牛時雨煮・simmered beef with ginger・rundvlees met gember
平目梅紅寄せ・fish jelly with flatfish and plum・visgelei met platvis en pruim

◇ sake pairing: みさき “Misaki”

強肴・Main Course

EN特製黒胡椒ラムすき焼き・black pepper sukiyaki with thinly sliced lamb and seasonal vegetables・sukiyaki met dun gesneden lamsvlees en seizoensgroenten

- + 10.0 beef
- + 37.5 wagyu beef

◇ sake pairing: 白壁蔵 “Shirakabegura”

デザート・Desert

チェリームース、カシスソルベ、季節のフルーツ・cherry mousse and cassis sorbet with a jelly of plum wine and seasonal fruits・kersenmousse en cassisorbet met een gelei van pruimenwijn en seizoensvruchten