

新緑

“New Green” 6-course menu 97.50

Sake arrangement 42.50

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 kipgebakt 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”

お碗・Dobinmushi soup

フランス産鯛、潮仕立て土瓶蒸し・sea-bream soup with chicken, fishcakes, mushrooms and vegetables, served in traditional Japanese pottery・soep van dorade met kip, viscakes, paddenstoelen en groente, geserveerd in traditioneel Japans aardewerk

お造り・Sashimi

鮪(トロ、赤身)サーモン、鱸、赤海老洗い、炙り鰯・sashimi of tuna (akami and toro), salmon, red prawn with caviar, sea-bass and mackerel・sashimi van tonijn (akami en toro), zalm, rode garnaal met caviaar, zeebaars en makreel

◇ sake pairing: 丹下作善 “Tangesazen”

お凌ぎ・Oshinogi

白アスパラガス播り流し、帆立貝、海老、筍、若芽・scallop and prawn with white asparagus foam and summer truffle・st.jacobsschelp en garnaal met witte asperge-schuim en zomertruffel

◇ sake pairing: 海風土 “Sea Food”

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 cassissorbet met een gelei van pruimenwijn en seizoensvruchten