

夏

“New Green” 3-course menu 57.50

前菜・Starters

トマトワイン煮・tomato marinated in white wine・tomaat gemarineerd in witte wijn
合鴨ロース葱餡かけ・roasted duckbreast with spring onion sauce・geroosterde eendenborst met lente ui saus
焼き茄子と生鰯・new herring and grilled eggplant・nieuwe haring met gegrilde aubergine
鮭南蛮漬けキウイ酢・salmon nanbanzuke with kiwi vinegar・zalm nanbanzuke met kiwi azijn
烏賊甘露煮 木の芽味噌掛け・simmered squid with kinome miso・inktvis met kinome miso
夏野菜トリュフもろこし餡・summer vegetables with truffle-corn sauce・zomergroenten met truffel-mais saus

強肴・Main Course

牛サーロインと茄子の田楽味噌焼き、・beef sirloin and eggplant with red miso sauce・sirloin rundvlees en aubergine met rode miso saus

+ 37.5 wagyu beef

デザート・Dessert

抹茶クリームあんみつ、苺の泡を添えて・matcha mousse anmitsu with strawberry foam・matcha mousse anmitsu met aardbeien schuim