

夏

“New Green” 6-course menu 97.50

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

お碗・Dobinmushi soup

ムール貝、潮仕立て土瓶蒸し・mussel soup with seasonal vegetables, served in traditional Japanese pottery・soep van mosselen met seizoensgroente, geserveerd in traditioneel Japans aardewerk

お造り・Sashimi

ヒマラヤ岩塩盛り、トロ、赤身、葱サーモン、天然鱸、甘海老、北寄貝・sashimi of tuna (akami and toro), chopped salmon with spring onion, wild seabass, sweet shrimp and surf clam served on himalayan rock salt・sashimi van tonijn (akami en toro), gebakte zalm met lenteui, wilde zeebaars, zoete garnaal en surfmossel geserveerd op himalaya zout

お凌ぎ・Oshinogi

冷やしそうめん、山葵クレソンムース掛け、帆立、ズワイ蟹・cold somen noodles, scallop and snowcrab with wasabi-watercress foam・koude somen noedels, st. jacobsschelp en sneeuwkrab met schuim van wasabi en waterkers

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