**紅葉**

*“Auitumn” 8-course menu 128.00*

*Sake/Wine pairing 6-glass 48.00*

**前菜・*Starters***

柿鵜玉・Persimons quail eggs ・Dadelpruimen kwarteleitjes

トマト赤ワイン煮 ・Tomato stewed in red wine ・Tomaat gestoofd in rode wijn

鯖香り和え ・Mackerel with fragrant dressing ・Makreel met geurige dressing

鯛明太子寄せ・ Sea bream and cod roe・ Zeebrasem en kabeljauwkuit

鴨ほぐし寄せ・ Shredded duck ・Geraspte eend

蓮草椎茸菊花浸し・Spinach and shiitake with chrysanthemum flowers

・Spinazie en shiitake met chrysanten bloemen

秋実り和え・Autumn harvest tofu mix ・Tofumix voor de herfstoogst

**お椀*・Dobinmushi soup***

鱈とジロールの土瓶蒸し、鶏肉、青味

・Codfish soup with mushrooms and chicken meat, served in traditional Japanese pottery

・Kabeljauwsoep met champignons en kippenvlees, geserveerd in traditioneel Japans aardewerk

**お造り*・Sashimi***

秋の吹き寄せ盛り、鮪（トロ、赤身）サーモン、平目炙り唐墨掛け、甘海老、鰻

・ Autumn Fukiyose Tuna（toro,akami）salmon, brill with karasumi, sweet shrimp,grilled eel

・Herfst Fukiyose Tonijn (toro, akami), zalm, griet (witvis) met karasumi, zoete garnalen, gegrilde paling

**揚物*・Agemono***

柳葉魚ゆかり揚げ、ソフトシェルクラブと野菜の天婦羅

・ Deep-fried Shishamo smelt with plum flavor, tempura of soft shell crab and vegetable

・Gefrituurde Shishamo-smaak met pruimensmaak, tempura softshell-krab en groente

**寿司*・Sushi***

シェフお任せ 握り寿司３貫

・Chef’s recommended 3 pieces of nigiri sushi

・De chef-kok heeft 3 stuks nigiri-sushi aanbevolen

**お凌ぎ*・Oshinogi***

帆立貝磯焼き、ヒメジ、ズワイ蟹、エリンギ

・Grilled scallops with sea lettuce red mullet, snow crab, king oyster mushrooms

・Gegrilde coquilles met zeesla rode mul, sneeuwkrab, koningsoesterzwammen

**強肴*・Main***

牛サーロイン朴葉焼き 柚子トリュフ味噌掛け

・Grilled beef sirloin dish on magnolia leaf, Yuzu truffle miso sauce

・Gegrilde sirloin biefstuk op magnoliablad, Yuzu truffel misosaus

+ 37.5 wagyu beef

**デザート・Dessert**

栗のクリームブリュレ、メープルナッツアイスクリーム、季節の果物

・Chestnut crème brulee, Maple Nut Ice cream, Seasonal fruits

・Kastanje crème brûlée, ahorn noten ijs, seizoensfruit