紅葉

*“Autumn” 3-course menu 52.00*

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

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