

初冬

*Kaiseki – Early Winter Seasonal Menu 3-Course,
Vroege Winter Kaiseki 3-gangenmenu €52.00
Sake/Wine pairing 2-glasses €18.00*

前菜 Appetizer

サーモン柿寿司 *Salmon Persimmon Sushi Zalm Persimmon Sushi*

鶏松風 *Matsukaze-style Chicken Japanse kipgehaktbrood met miso-glazuur (Matsukaze-stijl)*

紫芋カステラ *Purple Sweet Potato Castella Paarse Zoete Aardappel Castella*

鱈煮凝り *Simmered Cod Jelly Gegaarde Kabeljauw in Gelei*

キノコお浸し *Mushroom Ohitashi Paddenstoelen Ohitashi*

雲丹茶碗蒸し *Steamed Egg Custard with Sea Urchin Gestoomde Eiercustard met Zee-egel*

クリームチーズ味噌漬け *Miso-Marinated Cream Cheese Miso-gemarineerde Roomkaas*

鰻牛蒡 *Simmered Eel and Burdock Gegaarde Paling met Kliswortel*

強肴 Main dish

牛サーロイン唐味噌しゃぶしゃぶ

Beef Sirloin Shabu-Shabu with Spicy Miso

Ossenhaas Shabu-Shabu met Pittige Miso

+€37.5 Wagyu beef

デザート Dessert

柚子チーズケーキ、季節のフルーツ、シャンパンアイスクリーム

Yuzu Cheesecake, Seasonal Fruits, Champagne Ice Cream

Yuzu Cheesecake, Seizoensfruit, Champagne-ijs