

初冬

*Kaiseki – Early Winter Seasonal Menu 6-Course,
Vroege Winter Kaiseki 6-gangenmenu
€110.00
Sake/Wine pairing 4-glasses €32.00*

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*

お椀 Soup dish

鮫鰯鍋仕立て土瓶蒸し
Monkfish Hot Pot Steamed in Teapot, Do-bin Mushi met Zeeduivelstoofpot

お造り Sashimi

本鮪 (トロ、赤身) はまち、鯛、ヒラメ、甘海老
Bluefin Tuna (Toro, Akami), Yellowtail, Sea Bream, Brill, Sweet Shrimp
Blauwvintonijn (Toro, Akami), Kingfish, Zeebrasem, Griet, Zoete Garnaal

お凌ぎ Interlude Dish

サーモン柚庵焼き、トリュフクリーム餡掛け
Yuan-Style Grilled Salmon with Truffle Cream Sauce
Gegrilde Zalm in Yuzu Marinade met Truffelroomsaus

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