

桜

*Kaiseki Sakura Seasonal Menu 3-Course,
Sakura Seizoens-Kaiseki – 3-gangenmenu €52
Sake/Wine Pairing – 2 Glasses €18*

前菜 Appetizer

生雲丹湯葉 *Fresh Sea Urchin with Silky Yuba, Verse zee-egel met Zijdezachte yuba*
鯛の子煮凝り *Simmered Sea Bream Jelly, Dorado Roe in Gelei*
合鴨塩蒸し梅おろし *Steamed Salted Duck with Ume & Grated Radish,
Gestoomde gezouten eend met pruim en gerapste radijs*
蛸柔か煮、里芋 *Simmered Soft Octopus, Zacht gestoofde Octopus Gestoofde Taro*
蟹玉子焼き *Omelet with Crab, Omelet met krab*
蓮草ビミ菜種和え *Spinach and Bimi with Egg Mustard, Spinazie & Bimi met Ei mosterd*

強肴 Main dish

牛ほほ肉桜味噌煮込み *Slow-Braised Beef Cheek in Sakura Miso*
Gestoofde runderwang met rode miso uit Kyoto
Optioneel: A5 Japanese Wagyu Sirloin Steak (Teppanyaki style 80g) + €37,50

デザート Dessert

酒粕桜ブリュレ、抹茶アイスクリーム、季節のフルーツ
Sake Lees & Cherry Blossom Brûlée, Matcha Ice Cream, Seasonal Fruits
Sake-droesem & kersenbloesem crème brûlée, matcha-ijs, seizoensfruit