

# 桜

*Kaiseki Sakura Seasonal Menu 6-Course,  
Sakura Seizoens-Kaiseki – 6-gangenmenu €110  
Sake/Wine Pairing – 4 Glasses €32*

## 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*

## お碗 Seasonal Soup

浅利真丈潮仕立て  
*Clear Soup with Clam Dumpling (Shinjo in Clear Broth)*  
*Heldere Soep met Mossel Dumplings (Shinjo in heldere bouillon)*

## お造り Sashimi

本鮪、はまち、鯛、サーモン、甘海老、メダカ、  
*Bluefin Tuna, Yellowtail, Sea Bream, Salmon, Sweet Shrimp, Mackerel*  
*Blauwvintonijn, Kingfish, Zalm, Dorado, Zoete garnaal, Makreel*

## お凌ぎ Interlude Dish

吸立、鳥解赤海老の酢味噌掛け、柚子味噌アイスクリーム  
*Scallop, Squid & Red Shrimp with Vinegar Miso,*  
*Yuzu miso icecream Coquilles, inktvis en garnalen met miso-dressing, Yuzu miso ijs*

## 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*  
*Japanese Wagyu Sirloin Steak (Teppanyaki style 80g) + €37,50*

**Optioneel: A5**

## 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*