

新緑

Kaiseki New green Seasonal Menu 3-Course
Vers groen Seizoens-Kaiseki – 3-gangenmenu €52
Sake/Wine Pairing – 2 Glasses €18

前菜 Appetizer

法蓮草胡麻よごし Spinach with Sesame Paste, Spinazie met sesamsaus
玉子豆腐クレソン餡かけ Egg Tofu with Watercress Sauce、Koude eitofu met waterkerssaus
合鴨オレンジ昆布出汁餡掛け、Roasted Duck with Orange & Kombu Dashi Sauce
鶉卵、里芋田楽 Boiled Quail Egg、Simmered Taro with Miso Sauce
サーモン囊和え Salmon with Grated Radish Yuzu flavor、Zalm met geraspte radijssaus Yuzu
smaak 鰻棒寿司 Grilled Eel Pressed Sushi、Geperste sushi met paling

強肴 Main dish

牛サーロイン山葵オニオンソース、
Grilled Beef Sirloin with Wasabi Onion Sauce
Gegrilde biefstuk (sirloin) met wasabi-uien saus

Optioneel: A5 Japanese Wagyu Sirloin Steak (Teppanyaki Style) + €37,50

デザート Dessert

チェリームース、カシスソルベ、季節のフルーツ
Cherry Mousse, Cassis Sorbet & Seasonal Fruits、Kersenmousse, cassissorbet en seizoensfruit