

夏の旬彩

Kaiseki Summer Seasonal Menu 3-Course
Zomers Seizoens-Kaiseki – 3-gangenmenu €52
Sake/Wine Pairing – 2 Glasses €18

前菜 Appetizer

トマトワイン煮 *Tomato Braised in White Wine, Tomaat gestoofd in witte wijn*
芽かぶ帆立 *Scallops with Mekabu Seaweed, Sint-jakobsschelpen met mekabu-zeewier*
鰻有馬煮 *Eel Braised with Japanese Pepper (Sansho), Paling op Arima-wijze*
明太子養老寄せ *Spicy Cod Roe with Chilled Yam potato jerry*
牛時雨 *Beef Simmered in Soy and Ginger, Rundvlees gestoofd in soja en gember*
蛸ずんだ和え *Octopus with Edamame Purée, Octopus met edamamepuree*

強肴 Main dish

EN 特製トマトしゃぶしゃぶ
En Speciale Tomato Shabu-Shabu, Beef or Iberico pork
EN Speciale Tomaten Shabu-Shabu, Rundvlees of Iberisch varkensvlees

Optioneel: A5 Japanese Wagyu Sirloin +€37,50

デザート Dessert

抹茶クリームあんみつ
Matcha Mousse with Vanilla Ice Cream and Fresh Fruit,
Matchamousse met vanille-ijs en Vers fruit