

秋の旬彩

Kaiseki Autumn Seasonal Menu 8-Course
Autumn Seizoens-Kaiseki – 8-gangenmenu €128
Sake/Wine Pairing – 6 Glasses €48

前菜 Appetizer

蓮草蟹菊花浸し *Crab & Chrysanthemum Spinach, Light Dashi,*
合鴨柿餡かけ *Roasted Duck with Persimmon Sauce, Geroosterde eend met kaki-saus*
スモークサーモン奉書巻き *Smoked Salmon Wrapped in Daikon, Gerookte zalm, gewikkeld in daikon*
牡蠣オイル漬け *Oysters Marinated in Oil, Oesters gemarineerd in olie*
紫芋カステラ *Purple Sweet Potato Castella, Castella met paarse zoete aardappel*
雲丹茶碗蒸し *Steamed Egg Custard with Sea Urchin, Gestoomde eiercustard met zee-egel*

お碗 Seasonal Soup

鯛と茸の土瓶蒸し
Sea Bream & Mushroom Broth Served in a Traditional Teapot

お造り Sashimi

鮪、はまち、サーモン、甘海老、鱸、ベ鯨
Tuna, Yellowtail, Salmon, Sweet Shrimp, Sea Bass, Seared Vinegar-Marinated Mackerel

揚げ物 Crispy Fried dish

里芋月見饅頭、海老カダイフ揚げ、ヒメジ紅葉揚げ
Taro Tsukimi Manju, Deep-Fried Shrimp Kataifi, Fried Himeji with Maple Leaf Batter
Taro Tsukimi Manju, gefrituurde garnaal met kataifi, gefrituurde Himeji met esdoornbladbeslag

寿司 Sushi

シェフお任せ寿司3貫 *Omakase Sushi – 3 Pieces Omakase Sushi – 3 stuks*

お凌ぎ Interlude Dish

帆立柚香焼き、赤海老
• *Yuzu-Grilled Scallop & Mussels, Met yuzu gegrilde coquille & Mosselen*

強肴 Main dish

牛肉とラムチョップの朴葉焼き
Beef & Lamb Chop Grilled on a Hoba Leaf, Rundvlees & lamskotelet gegrild op een Hoba-blad (magnoliablاد)
Optioneel: A5 Japanese Wagyu Sirloin +€37,50

デザート Dessert

栗クリームブリュレ、抹茶アイス、季節のフルーツ
Chestnut Crème Brûlée, Matcha Ice Cream & Seasonal Fruits,
Kastanje-crème brûlée, matcha-ijs & seizoensfruit

