

# 四季の昼膳

## Seizoensmenu / Seasonal Menu

### Sakizuke

"Renso Mibitashi" Spinazie en witvis op smaak gebracht met sojasaus en visbouillon  
"Renso Mibitashi" Boiled spinach and white fish seasoned with soy sauce and fish bouillon

### Tsukuri

Yellow tail sashimi met fijngesneden prei en sojasaus  
Yellow tail sashimi with chopped leak and miso sauce

Inktvis met sojasaus met kelp  
Squid with kelp-flavoured soy sauce

### Mushimono

"Sake Kinoko Ankake" Gestoomde zalm met paddenstoelen-Ankakesaus  
"Sake Kinoko Ankake" Steamed salmon with mushroom "Ankake" sauce

### Shiizakana

"Kamo Rosuni" Langzaam gegaarde eendenborst met aubergine en zoete sojasaus  
"Kamo Rosuni" Simmered duck breast with eggplant and sweet soy sauce

*Of Japanese A5 Wagyu 100 gram + €50.00*

*Or Japanese A5 Wagyu 100 gram + €50.00*

### Sushi

Selectie van drie stuks nigiri sushi, geserveerd met misosoep  
Three piece selection of nigiri sushi, served with miso soup

Selectie van vijf soorten nigiri sushi met een halve cut rol + €15.00  
Five piece selection of nigiri sushi with a half cut roll + €15.00

### Wafu Dessert

Selectie van Japanse seizoensdesserts  
*Selection of seasonal Japanese desserts*  
€60.00 p.p.

Vegetarisch menu op verzoek beschikbaar  
*Vegetarian menu available on request*

Onze blauwvintonijn is gecertificeerd door ICCAT, indien wenselijk bevelen wij u graag één van onze alternatieven aan

*Our bluefin tuna is ICCAT certified, if alternatives are desired please contact our service staff for recommendations*