

葵 AOI KAISEKI

Tsukidashi

Spinazie met Tofu saus, chrysanten
Opgerolde paling met omelet, gerookte zalm en komkommer
Sint-jakobsschelp met Mozuku zeewier
Gestoofde eend met tomaten saus
Gefrituurde oester Honen – Age

Owan

Dobin Mushi japanse heldere vissoep

Tsukuri

Dagelijkse selectie van 3 soorten sashimi

Yakimono

Gegrilde zeebaars met Nanban miso saus

Shinogi

Aubergine met Sudachi gelei

Shiizakana

Sukiyaki hot pot met dungsedenen bief

Upgrade naar Japans Wagyu steak 100 gram + € 65

Shokuji

Gestoomde rijst met yellow tail, Japanse pickles

Mizukashi

Selectie Japanse seizoensdesserts

160

Bijpassend wijn en sake arrangement (5 glazen) 95

銀杏 ICHO KAISEKI

Tsukidashi

Spinazie met Tofu saus, chrysanten
Opgerolde paling met omelet, gerookte zalm en komkommer
Sint-jakobsschelp met Mozuku zeewier
Gestoomde eend met tomaten saus
Gefrituurde oester Honen – Age

Owan

Heldere vis soep met kreeft

Tsukuri

Dagelijkse selectie van 4 soorten sashimi

Shinogi

Aubergine met Sudachi gelei

Shiizakana

Gegrilde Japanse Wagyu steak

Shokuji

Gestoomde rijst met yellow tail, Japanse pickles

Mizukashi

Selectie Japanse seizoensdesserts

195

Bijpassend wijn en sake arrangement (4 glazen) 85

Wij vernemen graag uw dieetwensen en/of allergieën zodat we onze service kunnen aanpassen op uw wensen
Please let us know if you have any dietary wishes or allergies, so we can accommodate our service to your demands

月 TSUKI KAISEKI

Vegetarisch menu met seizoens ingrediënten

Tsukidashi
Voorgerecht

Owan
Soep

Mukozuke
Salade

Yakimono
Gegrilde gerecht

Shinogi
Tussengerecht

Shiizakana
Hoofdgerecht

Shokuji
Rijst, Japans zoetzuur, misosoep

Mizukashi
Selectie Japanse seizoensdesserts

115

Bijpassend wijn en sake arrangement (5 glazen) 95

Wij vernemen graag uw dieetwensen en/of allergieën zodat we onze service kunnen aanpassen op uw wensen
Please let us know if you have any dietary wishes or allergies, so we can accommodate our service to your demands