

葵 AOI KAISEKI

Tsukidashi

Witte asperges, inktvis, Kinome miso
Bamboescheut, Bonitovlokken
Zalm, eigeelazijn
Gestoofd rundvlees, Daikon, gember, Kinome
Lentekool, garnaal, Tofu, azijn

Owan

Usui-mame bonensoep, garnalencake

Tsukuri

Dagelijkse selectie van 3 soorten sashimi

Yakimono

Gegrilde zeebaars, Sake lees

Shinogi

St. Jakobsschelpen, kidneybonen, Okra, sesamsaus

Shiizakana

Dungesneden rundvlees met Burdock

Upgrade naar Japans Wagyu steak 100 gram + € 65

Shokuji

Chirashi sushi, Japans zoetzuur, misosoep

Mizukashi

Selectie Japanse seizoensdesserts

銀杏 ICHO KAISEKI

Tsukidashi

Witte asperges, inktvis, Kinome miso

Bamboescheut, Bonitovlokken

Zalm, eigeelazijn

Gestoord rundvlees, Daikon, gember, Kinome

Lentekool, garnaal, Tofu, azijn

Owan

Pottage van bloemkool met kreeft

Tsukuri

Dagelijkse selectie van 4 soorten sashimi

Shinogi

St. Jakobsschelpen, kidneybonen, Okra, sesamsaus

Shiizakana

Gegrilde Japanse Wagyu steak

Shokuji

Chirashi sushi, Japans zoetzuur, misosoep

Mizukashi

Selectie Japanse seizoensdesserts

月 TSUKI KAISEKI

Vegetarisch menu

Tsukidashi

Spinazie, Shiitake paddestoelen, Tofu paste
Gefrituurde yam aardappel, Shiso

Owan

Witte Misosoep met knolraap

Mukoduke

Boekweit noedels verpakt in Nori zeewier

Yakimono

Gegrilde bamboescheut, aubergine en Eringi paddenstoel

Shinogi

Sushi van gefrituurde Tofu, met azijn gemarineerde knolraap

Shiizakana

Seizoensgroenten geserveerd op een magnoliablad

Shokuji

Hakkoku-mai Onigiri, Somen noedelsoep

Mizukashi

Japans seizoensdessert

115

Bijpassend wijn en sake arrangement (5 glazen) 95