

葵 AOI KAISEKI

寒冷の候

Tsukidashi

Zeeduivel lever met meiknol en tofu
Gefrituurde paling, avocado en yuba

Owan

Heldere vissoep met kreeft shinjo

Tsukuri

Dagelijkse sashimi selectie

Yakimono

Gegrilde zeebaars met bottarga en sake lees

Shinogi

Eendenborst namasu

Shiizakana

Traditioneel Japanse hot pot met dun gesneden rundvlees

OF

Japans Wagyu steak 100 gram + supplement van € 65

Shokuji

Gestoomde rijst met madai en yuzu, Japanse zoetzuur, miso-soep

Mizukashi

Selectie van Japanse seizoensdesserts

160

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

銀杏 ICHO KAISEKI

寒冷の候

Tsukidashi

Zeeduivel lever met meiknol en tofu
Gefrituurde paling, avocado en yuba

Owan

Heldere vissoep met langousten en groenten

Tsukuri

Dagelijkse sashimi selectie

Shinogi

Eendenborst namasu

Shiizakana

Gegrilde Japanse Wagyu steak

Shokuji

Gestoomde rijst met madai en yuzu, Japanse zoetzuur, misosoep

Mizukashi

Selectie van 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

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