

SAZANKA SEASONAL

In sake gestoomde oesters met Yuzu Ponzu saus
Sake steamed oysters with Yuzu Ponzu sauce
Chablis Fèvre, Burgundy, France

Gestoofd Wagyu rundvlees met Shiro Miso saus
Simmered Wagyu beef with Shiro Miso sauce
Viognier Yalumba, Eden Valley, Australia

Gerookte Hamachi met Kurumi Miso azijn
Smoked Hamachi with Kurumi Miso vinegar
Pinot Noir "Tom's Block", Neudorf, Nelson, New Zealand

Gegrilde eendenlever met herfst delicatessen
Grilled duck liver with autumn delicacies
Pinot Gris Tradition, Domaine Hugel, Alsace, France

US Black Angus ossenhaas 120 gram, seizoensgroenten
US Black Angus beef fillet 120 grams, seasonal vegetables

Or

Japans Wagyu ossenhaas 100 Gram + € 60
Japanese Wagyu beef fillet

Or

Japans Wagyu van de dag 100 Gram + € 45
Daily Japanese Wagyu beef
Sito Moresco, Langhe, Gaja, Toscana, Italy

Takikomi gohan rijst met zalm met Japanse zoetzure groenten
Salmon takikomi gohan rice with Japanese pickles

Zoete aardappel Dora Yaki met sesam ijs
Sweet potato Dora Yaki with sesame ice cream
Moscatel Añejo, Bodegas de Muller, Tarragona, Spain
125

Gelieve dit menu met minimaal 2 personen te bestellen
Please order this menu with a minimum of 2 persons

Bijpassend wijn- of sake arrangement à 85 per persoon
Matching wine- or sake arrangement at the cost of 85 per guest

Alle prijzen zijn in Euros inclusief BTW
All prices are in Euros including VAT

In geval van dieetwensen of allergieën vragen wij u om contact op te nemen met uw gastheer of gastvrouw
Should you have any dietary requirements or allergies, please contact our service staff for recommendations

鉄板焼
せぞんか