

SAZANKA SEASONAL

Heldere Japanse soep met coquilles en vongole
Japanese clear soup with scallops and clams
Sancerre rosé, Domaine Delaporte, Loire, France

Griet vis met Sakura Ebi
Brill fish with Sakura Ebi
Viognier Yalumba, Eden Valley, Australia

Dungesneden US lendebeefstuk met eendenlever
Thinly sliced US sirloin beef with duck liver
Château Chasse-Spleen Blanc, Bordeaux, France

Lam gemarineerd in Saikyo Miso
Lamb marinated with Saikyo Miso
Saumur-Champigny, Château du Hureau, Loire, 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
Zinfandel, Seghesio, Sonoma County, USA

Yaki Onigiri Chazuke met Wagyu rundvlees, Japans zoetzuur
Yaki Onigiri Chazuke with Wagyu beef, Japanese pickles

Sakura Manju met groene thee roomijs
Sakura Manju and green tea ice cream
Beereauslese Zweigelt, Kracher, Burgenland, Austria

120

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
せぎんか