

# 四季の昼膳

## Seizoensmenu / Seasonal Menu

### Zensai

Garnaal, jonge mais en sojabonen met sesamsaus en azijn  
*Shrimp, baby corn and soy beans with vinegared sesame sauce*

Gegrilde courgette en taro aardappel met Dengaku-miso  
*Grilled zucchini and taro potato with Dengaku-miso*

Gesudderde kiriboshi radijs met visbouillon  
*Simmered kiriboshi radish with fish stock*

### Tsukuri

Sashimi van tonijn, coquille en vis van de dag  
*Sashimi of tuna, scallop and fish of the day*

### Shiizakana

Gegrild dingesneden rundvlees,  
aubergine en lotus wortel  
*Grilled thinly sliced beef, eggplant and  
lotus roots*

or

Gefrituurde vis en tofu met  
Ankake-saus  
*Deep-fried fish and tofu with  
Ankake-sauce*

### Sushi

Sushi assortiment van tonijn, zalm en wit vis, geserveerd met Misosoep  
*Sushi assortment of tuna, salmon and white fish served with Miso soup*

### Wafu Dessert

Selectie van Japanse seizoensdesserts  
*Selection of seasonal Japanese desserts*

€ 55.00 p.p.

Vegetarisch menu op verzoek beschikbaar  
*Vegetarian menu available on request*

Onze blauwintonijn is gecertificeerd door ICCAT,  
indien wenselijk bevelen wij u graag één van onze alternatieven aan  
*Our bluefin tuna is ICCAT certified, if alternatives are desired  
please contact our service staff for recommendations*