初冬

Kaiseki Early Winter Seasonal Menu 3-Course
Vroege winter Seizoens-Kaiseki – 3-gangenmenu ***€52***
Sake/Wine Pairing – 2 Glasses ***€18***

前菜　Appetizer

秋の実り白和え Autumn Harvest Fruit Mix with Tofu Dressing(Persimmon, Walnuts & Raisins)
フォアグラ煮凝り　Foie Gras Jelly with Plum Wine, Foiegrasgelei met pruimenwijn
鯖南蛮漬け Mackerel Marinated in Sweet Vinegar,　Makreel in Zoetzure Marinade
茸の煮浸し Seasonal Mushrooms Simmered in Dashi、Seizoenspaddenstoelen Gegaard in Dashi
鶏松風 Japanese Chicken Terrine Matsukaze、 Japanse Kipterrine Matsukaze
烏賊さつま揚げ　Japanese Fried Squid Cake, Satsuma-Age met Inktvis
帆立のクランベリー味噌掛け Scallop with Cranberry Miso Sauce,
Coquille met Cranberry-Misosaus

強肴　Main dish

広島産牡蠣と牛サーロインの味噌しゃぶしゃぶ
Hiroshima Oyster & Beef Sirloin Shabu-Shabu with Miso Broth、
Shabu-Shabu met Oesters uit Hiroshima en Runderentrecote in Misobouillon

Optioneel:　A5 Japanese Wagyu Sirloin (60g) and two oysters +€34 ,
A5 Japanese Wagyu Sirloin (80g) +€45　　Udon +€5

デザート　Dessert

抹茶と黒胡麻のデザート、柚子ソルベ、季節のフルーツ
Matcha & Black Sesame Dessert, Yuzu Sorbet & Seasonal Fruits
Dessert met Matcha en Zwart Sesamzaad, Yuzu-sorbet & Seizoensfruit