ULTIMATE CHRISTMAS KAISEKI MENU

A5 和牛と本鮪特選懐石 €200

A5 Wagyu Beef and Premium Tuna Kaiseki ***€200***

A5 Wagyu en Premium Tonijn Kaiseki ***€200***

Sake/Wine Pairing – 7 Glasses ***€56***

前菜　Appetizer

和牛握り寿司２貫、トロ、赤身握り寿司

2 Pieces Wagyu Nigiri, Toro (fatty tuna) and Akami (lean tuna) Nigiri

2 Stuks Wagyu Nigiri, Toro (vette tonijn) en Akami (magere tonijn) Nigiri

お碗　Seasonal Soup

季節の土瓶蒸し

Seasonal Dobin Mushi (Japanese Teapot Soup)

お造り　Sashimi

本鮪刺身（炙りトロ、中トロ、赤身）薄造り（本日お勧め白身魚）

Premium Bluefin Tuna Sashimi (Seared Toro, Chu-toro and Akami) & Thinly Sliced Seasonal White Fish Sashimi (Chef's Selection)

焼き物　Grilled Dish

岩塩和牛ステーキ（５０ｇ）又は　　岩塩トロステーキ（５０ｇ）

Rock Salt-Grilled Wagyu Steak (50g) or Rock Salt-Grilled Toro Tuna Steak (50g)

揚物　Crispy Fried dish

ソフトシェルクラブ天婦羅、野菜２種

Soft-Shell Crab Tempura with Two Kinds of Vegetables

Tempura van softshellkrab met twee soorten groenten

煮物　Simmered Dish

和牛大根柔か煮

Slow-Braised Wagyu Beef with Japanese Daikon Radish、

Zacht gestoofd Wagyu-rundvlees met daikon (Japanse rettich)

酢の物　Vinegar Dish

広島産生牡蠣２個　又は　鰻ざく

Two Fresh Oysters from Hiroshima or Unazaku, Grilled Eel with Cucumber in Vinegar Dressing

強肴　Main dish

和牛サーロインすき焼き鍋、又は　和牛サーロインしゃぶしゃぶ

Wagyu Sirloin Sukiyaki Hot Pot or Wagyu Sirloin Shabu-Shabu（８０ｇ）

Optioneel:　　*Udon +€5*

デザート　Dessert

季節のデザート

Seasonal Dessert

Seizoensdessert