

楓 KAEDE KAISEKI

葉月

Sakizuke
Surinagashi van tomaat
Coquille | Junsai | Komkommer

Shunsai
Jade-aubergine | Sneeuwkrab | Ikura
Octopus | Zwarte bonen | Pompoenpasta
Tonijn tsukune | Zomertruffel | Saus van eigeel

Uona (Sashimi)
Kreeft | Tonijn | Mandarijnazijn gelei

Shinogi
Zeebrasem | Somen noedels | Enoki | Sesamsaus

Yakimono
Zeebaars | Tomalley | Yuzu kosho ankake

Rundvlees hotpot of Tempura van garnalen en dagverse vis	Shiizakana OR	Japanse Wagyu steak Upgrade +65
--	------------------	------------------------------------

Shokuji
Rijst | Zalm | Shiso | Ume
Miso-soep | Japanse zoetzuur

Mizumono
Japans seizoensdessert

175

Sommelier's arrangement

Harmony 160

Prestige 260

*Indulgence 450

*Inclusief Dom Pérignon and Bourgogne Grand Cru

Vanwege de complexiteit van onze gerechten is het niet altijd mogelijk om bepaalde ingrediënten te vervangen



銀杏 ICHO KAISEKI

葉月

Sakizuke
Surinagashi van tomaat
Coquille | Junsai | Komkommer

Shunsai
Jade-aubergine | Sneeuwkrab | Ikura
Octopus | Zwarte bonen | Pompoenpasta
Tonijn tsukune | Zomertruffel | Saus van eigeel

Uona (Sashimi)
Kreeft | Tonijn | Mandarijnazijn gelei

Shinogi
Zeebrasem | Somen noedels | Enoki | Sesamsaus

Yakimono
Zeebaars | Tomalley | Yuzu kosho ankake

Shiizakana
Japanse Wagyu steak

Shokuji
Sushi assortiment 5 stuks
Miso-soep | Japanse zoetzuur

Mizumono
Japans seizoensdessert

250

Sommelier's arrangement

Harmony 160

Prestige 260

*Indulgence 450

*Inclusief Dom Pérignon and Bourgogne Grand Cru

Vanwege de complexiteit van onze gerechten is het niet altijd mogelijk om bepaalde ingrediënten te vervangen

