楓 KAEDE KAISEKI

霜月

Sakizuke
Spinazie rikyu ae
Monaka | Vijg | Macadamia | Sesamcrème

Shunsai
Oester | Asari-schelp | Kaviaar | Oestercrème
Garnalen | Chrysanthemum | Azijngelei
Tonijn tsukune | Wintertruffel | Saus van eigeel

Dobin mushi soep
Wagyu rundvlees | Paddenstoelen | Myoga gember | Mitsuba

Uona (Sashimi)
Tonijn | Coquille | Zeebrasem | Witte ponzu | Sojasaus

Yakimono
Gindara | Taropuree | Kastanje

Shiizakana

Rundvlees hotpot of Japanse Wagyu steak
Upgrade +65

Shokuji
Rijst | Inktvis | Lotuswortel | Gember
Misosoep | 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

霜月

Sakizuke
Spinazie rikyu ae
Monaka | Vijg | Macadamia | Sesamcrème

Shunsai
Oester | Asari-schelp | Kaviaar | Oestercrème
Garnalen | Chrysanthemum | Azijngelei
Tonijn tsukune | Wintertruffel | Saus van eigeel

Dobin mushi soep
Wagyu rundvlees | Paddenstoelen | Myoga gember | Mitsuba

Uona (Sashimi)
Tonijn | Coquille | Zeebrasem | Witte ponzu | Sojasaus

Yakimono
Gindara | Taropuree | Kastanje

Shiizakana
Japanse Wagyu steak

Shokuji
Sushi assortiment 3 stuks (5 stuks +15)
Misosoep | Gari

Mizumono
Japans seizoensdessert

235

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