

楓 KAEDE KAISEKI

神無月

Sakizuke
Spinazie rikyu ae
Monaka | Vijg | Macadamia | Sesamcrème

Shunsai
Oester | Asari-schelp | Kaviaar | Oestercrème
Carabineros | Obsiblu garnaal | Chrysanthemum | Azijngel
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

Rundvlees hotpot of Dagverse vis en zeevruchten hotpot	Shiizakana of	Japanse Wagyu steak Upgrade +65
--	------------------	------------------------------------

Shokuji
Rijst | Inktvis | Lotuswortel | Gember
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

神無月

Sakizuke
Spinazie rikyu ae
Monaka | Vijg | Macadamia | Sesamcrème

Shunsai
Oester | Asari-schelp | Kaviaar | Oestercrème
Carabineros | Obsiblu garnaal | Chrysanthemum | Azijngel
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 5 stuks
Miso soep | Gari

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

