

## 花 HANA KAISEKI

### Traditioneel Japans menu / Traditional Japanese menu

“Sakizuke” amuse bouche  
“Zensai” voorgerecht  
“Owan” heldere vissoep  
“Tsukuri” plakjes gesneden rauwe vis  
“Yakimono” gegrilde vis  
“Nimono” gestoofde groenten  
“Sunomono” salade met azijn  
“Agemono” gefrituurde vis, Miso soep en rijst  
“Mizukashi” dessert

*“Sakizuke” amuse bouche  
“Zensai” appetizer  
“Owan” clear fish soup  
“Tsukuri” sliced raw fish  
“Yakimono” grilled fish  
“Nimono” simmered vegetables  
“Sunomono” salad with vinegar  
“Agemono” deep-fried fish, Miso soup and rice  
“Mizukashi” dessert*

€ 97,50

## 鳥 TORI KAISEKI

### Met gegrilde ossenhaas als hoofdgerecht / With grilled fillet of beef as main course

“Sakizuke” amuse bouche  
“Zensai” voorgerecht  
“Owan” heldere vissoep  
“Tsukuri” plakjes gesneden rauwe vis  
“Tempura” gefrituurde garnalen, vis en groenten  
“Wafū-steak” gegrilde ossenhaas met Wafū saus, Miso soep en rijst  
“Mizukashi” dessert

*“Sakizuke” amuse bouche  
“Zensai” appetizer  
“Owan” clear fish soup  
“Tsukuri” sliced raw fish  
“Tempura” deep-fried shrimps, fish and vegetables  
“Wafū-steak” grilled fillet of beef with Wafū sauce, Miso soup and rice  
“Mizukashi” dessert*

€ 85,00



## KAZE KAISEKI (Alliance menu)

**Met zeevruchten of ossenhaas als hoofdgerecht / With seafood or fillet of beef as main course**

“Sakizuke” amuse bouche

“Zensai” voorgerecht

“Tsukuri” plakjes gesneden rauwe vis

“Shiizakana” seizoens visgerecht, Miso soep en rijst\*

**Of**

“Shiizakana” vleesgerecht, Miso soep en rijst

“Mizukashi” dessert

*“Sakizuke” amuse bouche*

*“Zensai” appetizer*

*“Tsukuri” sliced raw fish*

*“Shiizakana” seasonal fish dish, Miso soup and rice*

**Or**

*“Shiizakana” meat dish, Miso soup and rice*

*“Mizukashi” dessert*

€ 75,00

\* Uw hoofdgerecht keuze vlees of vis vernemen wij graag voorafgaand aan het diner

Please inform us in advance if you would like to have a fish or meat main course

## 旬 SHUN

**Met Nigiri-sushi als hoofdgerecht / With Nigiri-sushi as main course**

“Sakizuke” amuse bouche

“Zensai” voorgerecht

“Owan” heldere vissoep

“Yakimono” gegrilde vis

“Tempura” gefrituurde garnalen, vis en groenten

“Nigiri-sushi” een speciale selectie van Sushi en Miso soep

“Mizukashi” dessert

*“Sakizuke” amuse bouche*

*“Zensai” appetizer*

*“Owan” clear fish soup*

*“Yakimono” grilled fish*

*“Tempura” deep-fried shrimps, fish and vegetables*

*“Nigiri-sushi” a special selection of Sushi and Miso soup*

*“Mizukashi” dessert*

€ 85,00

Blauwvintonijn is een bedreigde diersoort, wij bevelen u graag één van onze alternatieven aan.

*Blue-fin tuna is an environmental threatened species, we recommend to consider an alternative.*