

# Menu Jeannine

Voor het hele gezelschap

enkel de middag

150,00 €

Per persoon

Sômen Minute | Gamberro Rosso

Gerookte Mosselen Op Hooi | 1000-Oren Met Saké

Chawanmushi A La Coque

Marmer 3D | Sujiko | Zwarte Japanse Look

Knapperige Mochi | Tonijn Akami | Zwarte Miso

Sint-Jakobsschelp | Umeboshi | Kool

Gepofte Aardappelen | Koji Fudge | Blauwe Vanille

Gavotte | Hoshigaki | Appel | Cider

Gevulde Churros | Sudachi | Verbena

# Menu Felix

Voor het hele gezelschap

niet op vrijdagavond

220,00 €

Per persoon

Sômen Minute | Gamberro Rosso

Gerookte Mosselen Op Hooi | 1000-Oren Met Saké

Chawanmushi A La Coque

Marmer 3D | Sujiko | Zwarte Japanse Look

Percebes | Shiroita Kombu | Codium

Knapperige Mochi | Tonijn Akami | Zwarte Miso

Noorse Garnalen | Rund | Koffie | Shiokara

Sint-Jakobsschelp | Umeboshi | Kool

Gepofte Aardappelen | Koji Fudge | Blauwe Vanille

Gavotte | Hoshigaki | Appel | Cider

Gevulde Churros | Sudachi | Verbena

Sorbet Kombu Saké | Ume Shiso

# Menu Roland

Voor het hele gezelschap

280,00 €

Per persoon

Sômen Minute | Gamberro Rosso

Gerookte Mosselen Op Hooi | 1000-Oren Met Saké

Chawanmushi A La Coque

Marmer 3D | Sujiko | Zwarte Japanse Look

Percebes | Shiroita Kombu | Codium

Citroen | Kaviaar | Langoustines | Stracciatella

Knapperige Mochi | Tonijn Akami | Zwarte Miso

Noorse Garnalen | Rund | Koffie | Shiokara

Sint-Jakobsschelp | Umeboshi | Kool

Gepofte Aardappelen | Koji Fudge | Blauwe Vanille

Soufflé Warm&Koud | Passievrucht | Witte Miso Uit Kyoto

Gavotte | Hoshigaki | Appel | Cider

Gevulde Churros | Sudachi | Verbena

Sorbet Kombu Saké | Ume Shiso