



KERSTDAGEN



Speciaal menu voor kerstdagen & ons 7 jarig bestaan

Terugkijkend op het afgelopen jaar, is 2017 weer een heel goed jaar voor ons geweest, met vele memorabele dagen en vele nieuwe uitdagingen. De meest memorabele dag van 2017 was tot nu toe 30 oktober, toen we de oude pastorie in Warffum bezochten. Daar stond een enorme boom die als een enorme paraplu boven ons hing. Dat was zeer indrukwekkend, we konden niet ophouden met omhoog kijken. Meneer Scheers, de bewoner van de pastorie, vertelde ons dat die boom was geplant als symbool van de kerk, een symbool van bescherming van kwetsbare mensen. - Op dat moment kreeg de boom plotseling betekenis, het werd ineens meer dan gewoon een indrukwekkende grote boom -

Deze ervaring raakte ons zeer en we gingen de boom nog meer waarderen. Het deed ons realiseren dat Japanse gerechten net als deze boom zijn. De Japanse keuken is meer dan alleen smakelijk en mooi uitzienend voedsel, het symboliseert het boeddhisme, de unieke Japanse esthetiek en cultuur. Als je de achterliggende gedachten van Japanners kent, snap je de Japanse keuken beter en dieper. En uiteindelijk snap je waarom topchefs zeggen dat de Europese en Japanse keukens in feite dichtbij elkaar staan.

Die dag besloten we om meer over de Japanse keuken uit te leggen aan onze gasten, omdat uitleg van het achterliggende bijdraagt aan de waardering en ervaring die gasten hebben van de gerechten. Dit wordt zeker een van de vele uitdagingen van 2018.

Het kerstmenu 2017

Amuse bouche

Biologische tofu met enoki paddenstoel
Verse gekookte edamame, gepekeld met arajio-zeezout

Hassun

De hassun is een assortiment van verschillende *syukó* (de begeleiders van alcoholhoudende drankjes zoals sake of wijn) van het seizoen.
(Bijvoorbeeld : zeeduivellever, gegrilde magret de canard, etc)

Sashimi assortiment

Assortiment van drie soorten dagverse sashimi, geserveerd met sojasaus en echte wasabi uit Japan

Osumashi

Gegrilde aubergine, mousse van kabeljauw, verse yuzu, shiitake, lente ui, hanafu in Japanse dashi soep

Yu-an yaki van Hamachi

Gegrilde in 'yu-an ji' (yuzu, sake, soja-saus, mirin) gemarineerde hamachi - de koningvis van de winter in west Japan

Wagyu 8+ Shabu-shabu

Shabu-shabu met 100% echte wagyu, BMS 8+
gegarandeerd. Geserveerd met assortiment groente,
huisgemaakte ponzu en sesam saus.

of

Yaki kakuni

Geroosterde kakuni (gestoofde buikspek) van
Limburgs kloostervarken, op smaak gebracht op
Japanse wijze. Geserveerd met saus van sansho en

Speciale rijst voor kerst

Zalm oyakodon - gestoomde rijst met zalm en zalm kaviaar

Dessert van het seizoen

Nagerecht met kaki, een winterfruit uit oost-Azië

Afsluiter - kinkan mitsuni

Mitsuni van kumquat, ook een winterfruit uit oost-Azië

€ 68.50