



*Uitzonderlijke masterclass
van de Japanse whisky's
van het Huis Beam Suntory*

Vrijdag 17 april - 19u30

Een avond gepresenteerd door Michaël Yona Costa, brand ambassador van het huis Suntory

HIGH BOWL - 12 cl

Toki whisky, ginger ale, pompelmoes

Zoete aardappel chips

HAKUSHU DISTILLER'S RESERVE - 2 cl

Ceviche van dorade, Granny Smith ijs

YAMAZAKI DISTILLER'S RESERVE - 2 cl

Geroosterd gevogelte, lardo
shimeji paddenstoelen en gebakken wortelen

THE CHITA SINGLE GRAIN - 2 cl

Chocolade crèmeux met gezouten boter karamel

HIBIKI HARMONY - 5 cl

Menu : 58,00 €

Degustatie van 5 whisky's : 50,00 €

Menu met een selectie wijnen : 28,00 €

Menu wordt geserveerd voor het volledige gezelschap aan dezelfde tafel

Reservatie gewenst op 056/ 33 22 07

