

VOORGERECHTEN / APPETIZERS

- ✓ ✕ Edamame € 10.00
Gekookte groene sojabonen
Boiled green soybeans
- Tori Tatsuta Age € 22.00
Gefrituurde gemarineerde kip
Deep-fried marinated chicken
- ✕ Gyu Sashi € 24.00
Dungesneden rundvlees op "sashimi-wijze"
Thinly sliced beef "sashimi style"
- Ebi Tempura € 30.00
Gefrituurde garnalen
Deep-fried shrimps
- ✓ ✕ Wakame Kyuri-su € 14.00
Salade van zeewier en komkommer met tosazu-azijndressing
Seaweed and cucumber salad with tosazu-vinegar dressing
- ✓ ✕ Kaiso Avocado salad € 28.00
Salade van vijf soorten zeewier en avocado
Salad of five kinds of seaweed and avocado




SASHIMI

- ✕ Sake Tsukuri € 32.00
Zalm sashimi
Salmon sashimi
- ✕ Maguro Tsukuri € 38.00
Tonijn sashimi
Tuna sashimi
- ✕ Tsukuri Moriawase € 48.00
Vijf soorten sashimi
Five kinds of sashimi

SOEP / SOUP

- ✓ Nameko Tofu € 8.00
Miso-soep met nameko paddenstoelen en tofu
Miso soup with nameko mushrooms and tofu
- Tori Nyumen € 15.00
Kippensoep met somennoedels
Chicken soup with somen noodles



VEGETARISCH / VEGETARIAN

-   Tofu Kinoko Ankake € 18.00
Gefrituurde tofu met paddenstoelensaus
Deep-fried tofu with mushroom sauce
-  Shojin-age € 20.00
Tempura van groenten
Vegetable tempura



HOOFDGERECHTEN / MAIN DISHES


VLEES / MEAT


- Chicken Teriyaki € 30.00
Gegrilde kip met teriyakisaus
Grilled chicken with teriyaki sauce
- Gyu-fillet Teriyaki € 52.00
Gegrilde ossenhaas met Teriyakisaus
Grilled fillet of beef with Teriyaki sauce
- Chargrilled Wagyu beef € 125.00
Op houtskool gegrild Japans Wagyu rundvlees, 180g
Chargrilled Japanese Wagyu, 180g
- Sukiyaki (minimum 2 pers.)
Rib eye € 82.00 p.p. / Japans Wagyu + € 50.00 p.p. supplement
Dunne plakjes rib-eye (150g) en groenten, aan tafel bereid in een ijzeren pan met sukiyakisaus
Rib-eye € 82.00 p.p. / Japanese Wagyu surcharge + € 50.00 p.p.
Thinly sliced rib-eye, 150g, and vegetables with sukiyaki sauce prepared at your table
- Shabu-shabu (minimum 2 pers.)
Entrecôte € 82.00 p.p. / Japans Wagyu + € 50.00 p.p. supplement
Dunne plakjes entrecôte (150g) en groenten in Japanse bouillon, aan tafel bereid
Sirloin € 82.00 p.p. / Japanese Wagyu surcharge + € 50.00 p.p.
Thinly sliced sirloin, 150g, and vegetables in a Japanese broth prepared at your table

-  Deze gerechten kunnen optioneel glutenvrij geserveerd worden, informeer uw gastheer
These courses can optionally be ordered gluten free, please inform your service staff
-  Vegetarisch gerecht
Vegetarian course

VIS / FISH

 Honjitsu no Yakimono	€ 38.00
Gegrilde vis van de dag <i>Grilled fish of the day</i>	
Gindara Saikyo-yaki	€ 42.00
Gegrilde met saikyo-miso gemarineerde zwarte kabeljauw <i>Grilled saikyo-miso marinade black cod</i>	
Tempura Moriawase	€ 45.00
Assortiment van krokante, gefrituurde garnalen, vis en groenten <i>Assortment of deep-fried shrimps, fish and vegetables</i>	
Homard Ebi Onigara-yaki	€ 63.00
Gegrilde kreeft met teriyakisaus en sanshopeper <i>Grilled lobster with teriyaki sauce and sansho pepper</i>	
Homard Ebi Tempura	€ 63.00
Gefrituurde kreeft met tempura saus <i>Deep-fried lobster with tempura sauce</i>	
 Maguro Steak	€ 55.00
Gegrilde tonijnfilet met knoflook <i>Grilled fillet of tuna with garlic</i>	

 Deze gerechten kunnen optioneel glutenvrij geserveerd worden, informeer uw gastheer
These courses can optionally be ordered gluten free, please inform your service staff

 Vegetarisch gerecht
Vegetarian course

In geval van allergieën, dieet- of vegetarische wensen vragen wij u om contact op te nemen met uw gastheer of gastvrouw

Should you have any allergies, dietary or vegetarian requirements, please contact our service staff for recommendations

Onze blauwwintonijn is gecertificeerd door ICCAT, indien wenselijk bevelen wij u graag één van onze alternatieven aan

Our bluefin tuna is ICCAT certified, if alternatives are desired please contact our service staff for recommendations