

四季の昼膳

Seizoensmenu / Seasonal Menu

Zensai

Surf clam en coquilles gemixt met azijn en
geraspte radijs
*Surf clam and scallops mixed with vinegar and
grated radish*

“Haruno Takiawase” gestoofde octopus met
seizoensgroenten
Simmered octopus with spring vegetables

Tsukuri

Sashimi van tonijn, zeebrasem en inktvis gemixt met shiso
Sashimi of tuna, seabream and squid mixed with shiso

Shiizakana

Wafu gemarineerde ossenhaas met kool
Wafu flavoured stir fried beef with cabbage

or

Gefrituurde garnalen cake met lotus wortel
Deep fried shrimp cake with lotus root

upgrade naar Japanese A5 Wagyu 120 gram + € 50.00
upgrade to Japanese A5 Wagyu 120 gram + € 50.00

Sushi

Selectie van drie soorten sushi geserveerd met miso soep
Three piece selection of sushi served with miso soup

Selectie van vijf soorten sushi met een additionele cut roll + € 15.00
Five piece selection of sushi with an additional cut roll + € 15.00

Wafu Dessert

Selectie van Japanse seizoensdesserts
Selection of seasonal Japanese desserts

€ 60.00 p.p.

Vegetarisch menu op verzoek beschikbaar
Vegetarian menu available on request

Onze blauwintonijn 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*