

AUTHENTIEK JAPANESE KAISEKI KEUKEN
AUTHENTIC JAPANESE KAISEKI CUISINE

Welkom in het Yamazato Restaurant van Hotel Okura Amsterdam.
Yamazato Restaurant is het eerste traditionele Japanse restaurant in Europa dat
is bekroond met een Michelinster in 2002.

AOI is een Japanse bloem met een Koninklijke betekenis,
Icho staat voor ginko blad en is het symbool van Okura hotel.
Zowel de gerechten als het servies en de kimono's van de bediening bevatten
symbolische verwijzingen naar de seizoenen. Het restaurant ademt een klassieke
sfeer uit die u laat geloven dat u even in Japan bent.

*Welcome to Yamazato Restaurant at Hotel Okura Amsterdam.
Yamazato Restaurant is the first traditional Japanese restaurant in Europe
to be awarded a Michelin star in 2002.*

*AOI a Japanese type of flower, is a sign of royal heritage.
Icho is the Japanese word for ginko leaf and the symbol of the Okura hotel.
The dishes, tableware and kimonos of the waitresses are all immersed
with symbolism following the changes of the seasons.
The restaurant breathes a classical atmosphere and gives you
the instant feeling of being in Japan.*

Yamazato

葵 AOI KAISEKI

Speciaal door onze chef-kok aanbevolen / Chef's recommendation
Seizoensmenu / Seasonal Menu

“Tsukidashi”

Oester met sojamelksaus
Oyster with soy milk sauce

Sint-Jakobsschelp, asperges en shiitake paddenstoelen met kinome-misosaus
Scallop, asparagus and shiitake mushroom with kinome-miso sauce

Inktvis en taro aardappel met eigeel en azijnsaus
Squid and taro potato with egg yolk and vinegar sauce

“Owan”

Traditionele Japanse heldere vissoep
Traditional Japanese clear fish soup

“Tsukuri”

Sashimi van de dag
Today's sashimi dish

“Yakimono”

Gegrilde zalm met sake droesem
Grilled salmon with Sake lees

“Shiizakana”

Dunne plakjes Japans Wagyu en groenten met sukiyaki saus
Thinly sliced Wagyu beef and vegetables with sukiyaki sauce

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

“Shokuji”

Gestoomde rijst met bamboescheuten, zeebrasem en miso soep
Steamed rice with bamboo shoots, sea bream and miso soup

“Mizukashi”

Selectie van Japanse seizoensdesserts
Selection of seasonal Japanese desserts

€145.00

Bijpassend wijn en sake arrangement (5 glazen) €95.00
Matching wine and sake arrangement (5 glasses) €95.00

Het AOI Kaiseki menu graag bestellen voor 20:30 uur
The AOI Kaiseki menu has to be ordered before 8.30 pm

銀杏 ICHO KAISEKI

Met Gegrilde vis van de dag of vlees als hoofdgerecht
Choice of daily grilled fish or meat as main dish

“Sakizuke”
Amuse bouche

“Zensai”
Appetizer

“Mukouzuke”
Selectie van sashimi
Selection of sashimi

“Shiizakana”
Gegrilde vis van de dag of vlees
Grilled fish of the day or meat

upgrade naar Japans A5 Wagyu 100 gram + € 50.00
upgrade to Japanese A5 Wagyu 100 gram + € 50.00

“Shokuji”
Japanse rijst met misoep
Seasoned Japanese rice with miso soup

upgrade naar selectie van vijf soorten sushi met misoep + €20.00
upgrade to five piece selection of nigiri sushi with miso soup + €20.00

“Mizukashi”
Japans seizoen dessert
Seasonal Japanese dessert

€ 115.00

Bijpassend wijn- en sake arrangement (4 glazen) € 75.00
Matching wine and sake arrangement (4 glasses) € 75.00