

AUTHENTIEK JAPANESE KAISEKI KEUKEN  
*AUTHENTIC JAPANESE KAISEKI CUISINE*

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

AOI is een Japanse bloem met een Koninklijke betekenis,  
Icho staat voor ginkoblad en is het symbool van Okura.  
De borden, het servies en de kimono's van het personeel zijn allemaal in harmonie met het seizoen.  
Het restaurant ademt een klassieke, serene sfeer en geeft u direct het gevoel alsof u zich in Japan  
bevindt.

*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 ginkgo leaf and the symbol of Okura.  
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

## Tsukidashi

Boiled spinach and Enoki mushroom marinated with dashi and wasabi

Spinazie en Enoki paddestoelen gemarineerd met dashi en wasabi

Simmered duck with seasoned eggplant and edamame

Gestoofde eend met gekruide aubergine en edamame

Simmered eel with vinegared burdock

Gestoofde aal met in zuur gelegde burdock

## Owan

Clear sea bass soup with somen noodles

Heldere zeebaarssoep met somen noedels

## Tsukuri

Daily selection of 3 kinds of sashimi

Dagelijkse selectie van 3 soorten sashimi

## Yakimono

Grilled salmon with mustard and white miso

Gegrilde zalm met mosterd en witte miso

## Shinogi

Scallop and snow crab with cucumber jelly

St. Jakobsschelp en snow crab met komkommergelei

## Shiizakana

Thinly sliced sirloin beef and vegetables served in a Japanese hot pot

Dungesneden entrecote en groenten geserveerd in een Japanse hot pot

Upgrade to Japanese Wagyu 120 gram + € 65

Upgrade naar Japanse Wagyu 120 gram + € 65

## Shokuji

Steamed rice with sea bream and watercress, Japanese pickles and miso soup

Gestoomde rijst met zeebrasem en waterkers, Japans zoetzuur en miso soep

## Mizukashi

Japans seizoensdessert

Seasonal Japanese dessert

€ 150

Matching wine and sake arrangement (5 glasses) €95

Bijpassend wijn en sake arrangement (5 glazen) €95

## 銀杏 ICHO KAISEKI

### Tsukidashi

Boiled spinach and Enoki mushroom marinated with dashi and wasabi

Spinazie en Enoki paddestoelen gemarineerd met dashi en wasabi

Simmered duck with seasoned eggplant and edamame

Gestoofde eend met gekruide aubergine en edamame

Simmered eel with vinegared burdock

Gestoofde aal met in zuur gelegde burdock

### Owan

Cauliflower potage with lobster and white miso

Bloemkool potage met kreeft en witte miso

### Tsukuri

Dagelijkse selectie van 4 soorten sashimi

Daily selection of 4 kinds of sashimi

### Shinogi

Scallop and snow crab with cucumber jelly

St. Jakobsschelp en snow crab met komkommergelei

### Shiizakana

Chargrilled Japanese Wagyu steak 120 gram

Gegrilde Japanse Wagyu steak 120 gram

### Shokuji

Steamed rice with sea bream and watercress, Japanese pickles and miso soup

Gestoomde rijst met zeebrasem en waterkers, Japans zoetzuur en miso soep

### Mizukashi

Seasonal Japanese dessert

Japans seizoensdessert

€ 190

Matching wine and sake arrangement (4 glasses) €85

Bijpassend wijn en sake arrangement (4 glazen) €85