

AUTHENTIC JAPANESE KAISEKI CUISINE AUTHENTIEK JAPANSE KAISEKI KEUKEN

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.

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.

The logo for Yamazato is written in a bold, black, cursive script. The letters are fluid and interconnected, with a prominent 'Y' and 'Z' that give it a dynamic, handwritten feel.

葵 AOI KAISEKI

Tsukidashi

Boiled spinach and crab with tofu paste

Spinazie, snow crab, tofu pasta

Arare Age of Prawn & Avocado with yuzu Kosho sauce

Gefrituurde garnaal met avocado en yuzu kosho saus

Owan

Clear fish soup, mushroom, shrimp in a dobin tea pot

Heldere vissoep, paddenstoelen, garnaal in dobin theepot

Tsukuri

Daily selection of 3 kinds of sashimi

Dagelijkse selectie van 3 soorten sashimi

Yakimono

Grilled seabass with edamame

Gegrilde zeebaars met edamame

Shinogi

Scallop, ume jelly

Sint-Jakobsschelp, ume geleï

Shiizakana

Thinly sliced beef, Sukini style

Dunne plakjes rundvlees, Sukini style

Upgrade to Japanese Wagyu 100 gram + € 65

Upgrade naar Japans Wagyu 100 gram + € 65

Shokuji

Steamed rice, salmon, ikura, Japanese pickles and miso soup

Gestoomde rijst, zalm, ikura, Japans zoetzuur en misosoep

Mizukashi

Seasonal Japanese dessert

Japans seizoensdessert

150

Matching wine and sake arrangement (5 glasses) 95

Bijpassend wijn en sake arrangement (5 glazen) 95

银杏 ICHO KAISEKI

Tsukidashi

Boiled spinach and crab with tofu paste

Spinazie, snow crab, tofu pasta

Arare Age of Prawn & Avocado with yuzu Kosho sauce

Gefrituurde garnaal met avocado en yuzu kosho saus

Owan

White miso soup with lobster

Witte misosoep met kreeft

Tsukuri

Dagelijkse selectie van 4 soorten sashimi

Daily selection of 4 kinds of sashimi

Shinogi

Scallop, ume jelly

Sint-Jakobsschelp, ume gelei

Shiizakana

Chargrilled Japanese Wagyu steak 100 gram

Gegrilde Japanse Wagyu steak 100 gram

Shokuji

Steamed rice, salmon, ikura, Japanese pickles and miso soup

Gestoomde rijst, zalm, ikura, Japans zoetzuur en misosoep

Mizukashi

Seasonal Japanese dessert

Japans seizoensdessert

190

Matching wine and sake arrangement (4 glasses) 85

Bijpassend wijn en sake arrangement (4 glazen) 85