



## WELKOM IN TEPPANYAKI RESTAURANT SAZANKA

Dineren bij Teppanyaki Restaurant Sazanka is een belevenis in vele opzichten. Niet alleen omdat u kunt genieten van een uitgebreide menukaart met Japanse specialiteiten, maar vooral door de chef die voor uw ogen de heerlijkste gerechten bereidt met pure ingrediënten.

Verschillende vis- en vleessoorten, waaronder het zeer exclusieve Wagyu-vlees, worden met Japanse precisie à la minute bereid.

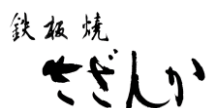
De combinatie van de speciale bereidingswijze aan de bakplaat, bijpassende wijn en het typisch Japanse interieur zorgt voor een culinaire beleving waarbij u de Japanse gastvrijheid van dichtbij ervaart.

Hotel Okura Amsterdam's Art of Blending Cultures is de kunst om authentieke Japanse tradities te complementeren met moderne Westerse luxe en andersom.

Zo'n 400 jaar geleden ontstond er een sterke relatie toen de Nederlanders Japan bezochten. Een relatie die tot op de dag van vandaag erg sterk is. Een zeldzame en langdurige relatie voor Japanse begrippen. De inspiratie voor ons menu komt van de zee, die een grote rol speelt in Nederland en de bergen die een grote rol spelen in Japan.

Door deze twee te combineren, selecteerden we Sazanka's signatuurgerechten van door de jaren heen wat resulteert in ons 'Classic' menu.

 Deel uw #okuramoments @Sazanka.Amsterdam





## CLASSIC

### Amuse

**Tonijn Tataki** | Truffeldressing | Karashi

**Vis in zoutkorst** | Dagverse Vis | Prei

**Gerookte Eendenborstsalade** | Eendenlever | Kizami salade

**Wagyu Steak** | Wasabi | Magma zout | Seizoensgroenten

**Gebakken Garnalenrijst** | Garnalen | Knoflook sojasaus

**Japans Flensje** | Japans roomijs | Mochi | Azuki

195

5 glazen wijn- en sake beleving 95

Wij vernemen graag uw dieetwensen en/of allergieën zodat we onze service kunnen aanpassen op uw wensen



Deel uw #okuramoments @Sazanka.Amsterdam

鉄板焼  
さざんか

50

Hotel Okura  
AMSTERDAM

## SEASONAL

### Amuse

**Gillardeau Oester Nr. 2** | Appelazijn | Paarse shiso | Gerookte rib-eye

**Madai & Garnalen Shinjo** | Mitsuba | Groene kool | Paddestoelen ankake

**Kwartel** | Kwartelei | Vijgen miso | Nama-shichimi

**Japans "Crossbred" Rundersteak** | Wasabi | Magma zout | Seizoensgroenten  
OF

**Wagyu van de dag** | Wasabi | Magma zout | Seizoensgroenten  
**+ supplement 65**

**Takikomi Gohan** | Rijst | Maitake | Ibérico | Shiso

**Kastanje Monaka** | Kastanje roomijs | Zabaglione | Groene thee poeder

**150**

5 glazen wijn- en sake beleving 95

Wij vernemen graag uw dieetwensen en/of allergieën zodat we onze service kunnen aanpassen op uw wensen.

 Deel uw #okuramoments @Sazanka.Amsterdam

鉄板焼  
さざんか