

CLASSIC

Amuse

Tonijn tataki | Truffeldressing

Dagverse vis in zoutkorst | Preisaus

Canadese kreeft | Yuzuboter

Wagyu steak van de dag | Wasabi | Lavazout

Gebakken rijst met kip | Japanse pickles

Sazanka flensje | Japans roomijs

205

5 glazen combinatie van wijn en sake 115

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

In Sazanka maken wij gebruik van duurzame producten



鉄板焼
さざんか

SEASONAL

Amuse

Sakura gepekelde madai | Udo en wakame | Sakura an

Coquilles & Wagyu bresoala | Asperges | Shiso-pruimenolie

Saltmarsh lam | Tuinbonen | Kinome miso

Japanse “crossbreed” of Wagyu van de dag
rundersteak (+Supplement 65)

Takikomi gohan | Kokkels | Takenoko

Matcha Matcha Matcha | Amaou aardbeien

170

5 glazen combinatie van wijn en sake 115

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

In Sazanka maken wij gebruik van duurzame producten



鉄板焼
さざんか