

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, Yuki staat voor sneeuw en Hana is het Japanse woord voor bloem. Deze verbeelden prachtige seizoenen, in het bijzonder lente en winter, en roepen associaties op met het begin en het einde van het jaar.

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. Yuki is, the Japanese word for snow and Hana is a flower of all sorts. These depict beautiful seasons especially the spring and winter and encourage the feel of the beginning and end of the year.

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”

“Shira-ae” Spinazie, krab en shimeji paddenstoel met Tofusaus
Spinach, crab and shimeji mushroom with Tofu sauce

“Uzaku” Gegrilde paling, komkommer en zeewier met azijnsaus
Grilled eel, cucumber and seaweed with vinegar sauce

“Zensai”

“Hounen-age” Gefrituurde oester met rijstcrackers
“Hounen-age” Deep fried oyster with rice crackers

“Tsukuri”

Selectie van sashimi
Selection of sashimi

“Nimono-wan”

Langzaam gegaarde kreeft met Saikyo-miso
Simmered lobster with Saikyo-miso

“Yakimono”

Gegrilde zalm met Japanse paddenstoelen
Grilled salmon with Japanese mushrooms

“Shiizakana”

Gegrilde Japanse Wagyu ossenhaas
Chargrilled Japanese Wagyu steak

upgrade naar Japanese A5 Wagyu 120 gram + € 50.00

upgrade to Japanese A5 Wagyu 120 gram + € 50.00

“Shokuji”

Gestoomde rijst met coquilles en zalmkuit geserveerd met Kenchinsoep
Steamed rice with scallops and salmon roe served with Kenchin soup

“Mizukashi”

Selectie van Japanse seizoensdesserts
Selection of seasonal Japanese desserts

€135.00

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

雪 YUKI 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

“Owan”

Heldere vissoep

Clear fish soup

“Mukouzuke”

Selectie van sashimi

Selection of sashimi

“Nakazara”

Dagelijkse specialiteit van de chef

Chef's daily special

“Shiizakana”

Gegrilde vis van de dag of vlees

Grilled fish of the day or meat

upgrade naar Japanese A5 Wagyu 100 gram + € 50.00

upgrade to Japanese A5 Wagyu 100 gram + € 50.00

“Shokuji”

Japanse rijst met misosoep

Seasoned Japanese rice with miso soup

“Mizukashi”

Japans seizoen dessert

Seasonal Japanese dessert

€ 125.00

Bijpassend wijn- en sake arrangement (5 glazen) € 85.00

Matching wine and sake arrangement (5 glasses) € 85.00

Het Yuki Kaiseki menu graag bestellen voor 21:00 uur

Yuki Kaiseki menus have to be ordered before 9.00 pm

花 HANA 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 misosoep
Seasoned Japanese rice with miso soup

“Mizukashi”
Japans seizoen dessert
Seasonal Japanese dessert

€ 105.00

Bijpassend wijn- en sake arrangement (4 glazen) € 75,00
Matching wine and sake arrangement (4 glasses) € 75.00

Het Hana Kaiseki menu graag bestellen voor 21:00 uur
Hana Kaiseki menus have to be ordered before 9.00 pm