

Teppanyaki Restaurant
SAZANKA
鉄板焼
さざんか

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

鉄板焼
さざんか



CLASSIC

Amuse

St. Jakobsschelpen Tataki
St. Jakobsschelpen | Truffeldressing | Karashi

Dagverse vis bereid in zeezout
Dagverse vis | Zeezoutkorst | Prei

Gerookte Eendenborstsalade
Gerookte eend | Eendenlever | Kizami salade

Wagyu Steak
Wagyu van de dag | Wasabi | Magma Zout | Seizoensgroenten

Gebakken Garnalenrijst
Rijst | Garnalen | Knoflook sojasaus

Japanse Pannenkoek
Japans roomijs | Mochi | Azuki

195

5 glazen wijn- en sake beleving 90

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

SEASONAL

Amuse

Hert Tataki

Hert | Groene asperges | Plumddressing

Vis Papilotte

Dagverse vis | Vongole | Wakasasaus

Wagyu Garnalen Shabu

Wagyu | Garnalen | Eigeel | Witte miso

US Black Angus ossenhaas

Black Angus | Seizoensgroenten

OF

Japans Wagyu van de dag + 65

Wagyu van de dag | Wasabi | Magma Zout | Seizoensgroenten

Takikomi Gohan

Rijst | Wagyu | Dashi | Japans zoetzuur

Kasutera

Castella Cake | Umeshu | Groene thee roomijs

140

5 glazen wijn- en sake beleving 90

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