

CLASSIC

Amuse

Tonijn Tataki | Shiso miso

Dagverse Vis in zoutkorst | Prei saus

Verse Kreeft | Yuzu boter

Wagyu Steak van de dag | Seizoensgroenten


Gebakken rijst met Kip | Japanse pickles

Japans Flensje | Japans roomijs

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

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