

# 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.

In Sazanka maken wij gebruik van duurzame producten



鉄板焼  
さざんか

# SEASONAL

## Amuse

Gillardau oester | Roomkroket | Pruimensaus | Bloemkool

Oden | Wagyu rundvlees | Garnaal | Gember shinjo

Kabeljauw | Rikyu-an | Saikyo-yaki | Kikuna

Japans “crossbred” rundersteak | Wasabi | Magma zout

OF

Wagyu van de dag | Wasabi | Magma zout

*+ supplement 65*

Takikomi Gohan | Paling | Rijst | Lotuswortel

Crêpes Suzette | Yuzu mascarponeijs | Sinaasappelsaus | Grand Marnier

160

5 glazen wijn- en sake beleving 95

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