

葵 AOI KAISEKI

桜月夜

Tsukidashi

Bamboescheut en inktvis met kinome miso

Gefrituurde zeebaars met zoete azijn

Temari sushi met garnaal

Sakura zeebrasem sushi

Gestoofde kabeljauwkuit met Chinese kool

Owan

Japane erwtensoepp, Hiryuzu met kreeft

Tsukuri

Dagelijkse sashimi selectie

Yakimono

Gegrilde zalm met sake-kasu

Shinogi

Koningskrab met tofu en ikura

Shiizakana

Rundvlees sukiyaki met tamago saus

OF

Japane Wagyu steak 100 gram + supplement van € 65

Shokuji

Gestoomde rijst met vongole, Japane zoetzuur, misosoepp

Mizukashi

Selectie van Japane seizoensdesserts

170

Bijpassend wijn en sake arrangement (5 glazen) 115

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

In Yamazato maken wij gebruik van duurzame producten



銀杏 ICHO KAISEKI

桜月夜

Tsukidashi

Bamboescheut en inktvis met kinome miso
Gefrituurde zeebaars met zoete azijn
Temari sushi met garnaal
Sakura zeebrasem sushi
Gestoofde kabeljauwkuit met Chinese kool

Owan

Bloemkool soep met Ise-ebi

Tsukuri

Dagelijkse sashimi selectie

Shinogi

Koningskrab met tofu en ikura

Shiizakana

Gegrild Japanse Wagyu steak

Shokuji

Gestoomde rijst met vongole, Japanse zoetzuur, misosoep

Mizukashi

Selectie van Japanse seizoensdesserts

195

Bijpassend wijn en sake arrangement (4 glazen) 105

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

In Yamazato maken wij gebruik van duurzame producten



月 TSUKI KAISEKI

Vegetarisch menu met seizoens ingrediënten

Tsukidashi

Bamboescheut met kinome miso
Gefrituurde seizoensgroenten met zoete azijn
Sushi van myoga gember en inari
Gestoofde Chinese kool

Owan

Groene erwtensoep met gefrituurde tofu en ginkgonoot

Mukozuke

Mozuku zeewier, yam en somen noedels met sesamdressing

Agedashi

Gegrilde aubergine met shoga-an

Shinogi

Taro met tofusaus

Shiizakana

Groenten shabu shabu

Shokuji

Gestoomde rijst met gemengde granen, Japanse zoetzuur en misosoep



Mizukashi

Japans seizoensdesserts

130

Bijpassend wijn en sake arrangement (5 glazen) 115

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

Het bovenstaande menu kan volledig aangepast worden van  Vegetarisch naar  Veganistisch