

葵 AOI KAISEKI

薫風

Tsukidashi

Witte asperges, garnalen
Sint-Jacobsschelp, Shiitake-paddenstoel
Madai Sushi, bamboeblad

Owan

Japanse surinagashi soep, zeebaars

Tsukuri

Dagelijkse sashimi selectie

Yakimono

“Gindara” black cod Saikyo yaki

Shinogi

“Uzaku” paling salade

Shiizakana

Rundvlees gerold in seizoensgroente, Yuzu Kosho
OR
Japanese Wagyu steak 100 gram + supplement € 65

Shokuji

Gestoomde rijst met Madai en klisraap, Japanse zoetzuur, misosoep

Mizukashi

Selectie van Japanse seizoensdesserts

170

Matching wine and sake arrangement (5 glasses) 115

Please let us know if you have any dietary wishes or allergies, so we can accommodate our service to your demands

Kindly be aware that we use sustainable products in Yamazato



銀杏 ICHO KAISEKI

薫風

Tsukidashi

Witte asperges, garnalen
Sint-Jacobsschelp, Shiitake-paddenstoel
Madai Sushi, bamboeblad

Owan

Witte aspergesoep met Ise-ebi

Tsukuri

Dagelijkse sashimi selectie

Shinogi

“Uzaku” paling salade

Shiizakana

Gegrilde Japanse Wagyu steak

Shokuji

Gestoomde rijst met Madai en klisraap, Japanse zoetzuur, misosoep

Mizukashi

Selectie van Japanse seizoensdesserts

195

Matching wine and sake arrangement (4 glasses) 105

Please let us know if you have any dietary wishes or allergies, so we can accommodate our service to your demands

Kindly be aware that we use sustainable products in Yamazato

