

CLASSIC

Amuse

Tonijn tataki | Shiso miso

Dagverse vis in zoutkorst | Preisaus

Canadese kreeft | Yuzuboter

Wagyu steak van de dag | Seizoensgroenten

Gebakken rijst met kip | Japanse pickles

Sazanka flensje | Japans roomijs

195

5 glazen combinatie van wijn en sake beleving 115

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

Gerookte coquille | Daikon | Paarse shisodressing

Kalfsvlees shabu shabu | Heldere soep | Bamboescheuten

Madai | Kinome miso | Yuzu-crème

Japans “crossbreed” rundersteak | Wasabi | Lavazout

OR

Wagyu van de dag | Wasabi | Lavazout
+ supplement 65

Takikomi gohan | Garnaal | Gari

Matcha millefeuille | Aardbei daifuku | Sesamijs

160

5 glazen combinatie van wijn en sake beleving 115

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

VEGETARISCH

Amuse

Courgettebloemen | Daikon | Paarse shisodressing

Broccolisoup | Bamboescheuten | Sakura

Witte asperges | Kinome miso | Yuzu-crème

Tofu steak & soja vlees Soboro-an | Ankake | Seizoensgroenten



Gebakken rijst | Groenten | Knoflook-sojasaus

Matcha millefeuille | Aardbei daifuku | Sesamijs

130

5 glazen combinatie van wijn en sake beleving 115

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

Bovenstaande menu kan volledig aangepast worden naar  Vegetarisch of  Vegan.

鉄板焼
せじんか