

VOORGERECHTEN

Edamame	€ 8,-
Gekookte groene sojabonen	
Kamo Rosu-ni	€ 18,-
Zachtjes gestoofde eendenborst met gezoete sojasaus	
Avocado Tofu	€ 20,- <i>in het seizoen</i>
Salade met avocado en Tofu	
Tori Tatsuta Age	€ 20,-
Gefrituurde gemarineerde kip	
Gyu Sashi	€ 21,-
Dungesneden rundvlees op "Sashimi"-wijze	
Ebi Tempura	€ 29,-
Gefrituurde garnalen	

SALADES

Wakame Kyuri-su	€ 12,-
Salade van zeewier en komkommer met Tosazu-azijndressing	
Kaiso Avocado salade	€ 26,-
Salade van vijf soorten zeewier en avocado	
Wagyu Shabu-shabu salade	€ 55,- <i>in het seizoen</i>
Salade met koude dungesneden Wagyu entrecôte	

SASHIMI

Sake Tsukuri	€ 30,-
Zalm Sashimi	
Maguro Tsukuri	€ 35,-
Tonijn Sashimi	
Hirame Usutsukuri	€ 40,-
Dun gesneden griet, geserveerd met Ponzusaus	
Tsukuri Moriawase	€ 45,-
Vijf soorten Sashimi, in plakje gesneden rauwe vis	

SOEP

Nameko Tofu	€ 7,-
Misoep met Nameko-paddenstoelen en Tofu	
Tori Nyumen	€ 12,-
Kippensoep met Somennoedels	

HOOFDGERECHTEN

VEGETARISCH

Tofu Kinoko Ankake	€ 16,-
Gefrituurde Tofu met paddenstoelensaus	
Shojin-age	€ 18,-
Tempura van groenten	

VIS

Negi Maguro Kushi-yaki	€ 25,-	<i>in het seizoen</i>
Gegrilde tonijn met Japanse lente-ui		
Hamachi Kama Sansho-yaki	€ 28,-	<i>in het seizoen</i>
Gegrilde wang van yellowtail met Sanshopeper		
Suzuki Shio-yaki	€ 35,-	
Met zout gegrilde zeebaarsfilet		
Gindara Saikyo-yaki	€ 40,-	
Gegrilde met Saikyo-miso gemarineerde zwarte kabeljauw		
Tempura Moriwase	€ 42,-	
Assortiment van krokante, gefrituurde garnalen, vis en groenten		
Unagi Kabayaki	€ 45,-	
Gegrilde palingfilet "Edo-mae" stijl met Kabayakisaus		
Homard Ebi Tempura	€ 58,-	
Gefrituurde kreeft		
Maguro Steak	€ 53,-	
Gegrilde tonijnfilet met knoflook		
Homard Ebi Onigara-yaki	€ 58,-	<i>in het seizoen</i>
Gegrilde kreeft met Teriyakisaus en Sanshopeper		

VLEES

Chicken Teriyaki	€ 26,-
Gegrilde kip met Teriyakisaus	
Kamo nasu Kinome-yaki	€ 28,- <i>in het seizoen</i>
Gegrilde eend en aubergine met Kinomepeper	
Gyu-fillet Katsu Oroshi Ponzu	€ 45,- <i>in het seizoen</i>
Gefrituurde ossenhaas met Daikonradijs en Ponzusaus	
Gyu-fillet Teriyaki	€ 45,-
Gegrilde ossenhaas met Teriyakisaus	
Lamb Sansho-yaki	€ 52,- <i>in het seizoen</i>
Gegrilde lam met Sanshopeper	
Wagyu Suki-ni	€ 62,50 <i>in het seizoen</i>
Japane Wagyu Sukiyaki en groenten geserveerd met een eiersaus	
Chargrilled Wagyu	€ 105,-
Op houtskool gegrild Japans Wagyu rundvlees, 200g	
Sukiyaki (minimum 2 pers.)	Rib eye € 78,00 p.p./ Japans Wagyu + € 45,00 p.p. supplement
Dunne plakjes rib-eye (150g) en groenten bereid in een ijzeren pan met Sukiyakisaus, aan tafel bereid	
Shabu-shabu (minimum 2 pers.)	Entrecôte € 78,00 p.p / Japans Wagyu + € 45,00 p.p. supplement
Dunne plakjes entrecôte (150g) en groenten in Japanse bouillon, aan tafel bereid	

DESSERTS

Roomijs (Vanille, aardbei, chocolade) of sorbet (Mango, citroen)	
1 Bol	€ 4,-
2 Bollen	€ 6,-
Japans roomijs (Groene thee, zoete rode bonen, Sake)	
1 Bol	€ 4,50
2 Bollen	€ 7,-
Zenzai	€ 8,50
Zoete rode bonen met rijstcake	
Maccha Cake	€ 10,-
Groene thee spongecake	
Cream Anmitsu	€ 12,-
Vanille roomijs en agar-agar gelei met zoete rode bonen en Kuromitsusiroop	
Fruit van het seizoen	dagelijkse prijs
Fruitassortiment	€ 12,-