



## AUTHENTIEK JAPANESE KAISEKI KEUKEN

Welkom in het Yamazato Restaurant van Hotel Okura Amsterdam.

Yamazato Restaurant is het eerste traditionele Japanse restaurant in Europa dat is bekroond met een Michelinster in 2002.

De normen die gelden voor de Kaiseki keuken verschillen enorm van die van de moderne Japanse keuken. Yamazato Restaurant biedt een grote variëteit van menu's, die allemaal zijn samengesteld volgens de klassieke Kaiseki structuur, zoals Hana, Tori, Kaze en Tsuki Kaiseki.

Deze menu's kunnen we samenvoegen als 'Kachou Fuugetsu' wat letterlijk bloem, vogel, wind en maan betekent maar wat doorgaans wordt vertaald als 'de beleving van de schoonheid van de natuur'.

Zowel de gerechten als het servies en de kimono's van de bediening bevatten symbolische verwijzingen naar de seizoenen. Het restaurant ademt een klassieke sfeer uit die je laat geloven dat je even in Japan bent.

# 花 HANA KAISEKI

Speciaal door onze chef-kok aanbevelen

Seizoensmenu, februari 2018

“Tsukidashi”

“Karashi Miso-ae” St. Jakobsschelp gemarineerd in mosterd en Miso

“Shira-ae” Haring vis kuit en spinazie gemarineerd met Tofu saus

“Tazuna sushi” Sushi van garnaal met ei, sardine en komkommer

“Kobu-maki” Zalm gerold in zacht gegaarde zeewier

“Sendan-maki” Zacht gegaarde paling in Japanse radijs

“Owan”

Heldere vissoep met zeebrasem en gegratineerde koolraap

“Tsukuri”

Sashimi van tonijn, toro, griet en gebraden yellowtail

“Agemono”

Tempura van kreeft

“Shiizakana”

Gegrild rundvlees met fijngesneden kip en Miso saus

*upgrade to Japanese A5 Wagyu 100 gram + € 45.00*

“Shokuji”

Gestoomde rijst met oester geserveerd met Miso soup

“Mizukashi”

Selectie van Japanse seizoensdesserts

€ 115,-

Bijpassend wijn- en Sake arrangement € 85,-

Het Hana Kaiseki menu graag bestellen voor 20.30 uur

Minimaal twee personen

In geval van dieetwensen of allergieën vragen wij u om contact op te nemen met uw gastheer of gastvrouw

Onze blauwintonijn is gecertificeerd door ICCAT,  
indien wenselijk bevelen wij u graag één van onze alternatieven aan



## 鳥 TORI KAISEKI

Met gegrilde ossenhaas als hoofdgerecht

“Tsukidashi” amuse bouche

“Owan” heldere vissoep

“Tsukuri” plakjes gesneden rauwe vis

“Tempura” gefrituurde garnalen, vis en groenten

“Wafu-steak” gegrilde ossenhaas met Wafusaus, Miso-soep en rijst

*upgrade naar Japans Wagyu 100 gram + € 45,-*

“Mizukashi” dessert

€ 85,-

## 風 KAZE KAISEKI

Met Nigiri-sushi als hoofdgerecht

“Tsukidashi” amuse bouche

“Owan” heldere vissoep

“Yakimono” gegrilde vis

“Tempura” gefrituurde garnalen, vis en groenten

“Nigiri-sushi” een speciale selectie van Sushi en Miso-soep

“Mizukashi” dessert

€ 85,-

## 月 TSUKI KAISEKI

Vegetarisch menu

“Tsukidashi” amuse bouche

“Owan” zeewiersoep

“Mukozuke” zeewiersalade

“Yakimono” gegrilde groenten

“Takiawase” gestoofde groenten

“Sunomono” salade met azijn

“Shojin-age” Tempura van groenten, Miso-soep en rijst

“Mizukashi” dessert

€ 75,-

Het Tori, Kaze en Tsuki menu graag bestellen voor 21.00 uur

Minimaal twee personen