



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.

AOI is een Japanse bloem met een Koninklijke betekenis, Yuki staat voor sneeuw en Hana is het Japanse woord voor bloem. Deze verbeelden prachtige seizoenen, in het bijzonder lente en winter, en roepen associaties op met het begin en het einde van het jaar.

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.

葵 AOI KAISEKI

Speciaal door onze chef-kok aanbevolen

Seizoensmenu

“Tsukidashi”

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

“Temari-sushi” Sushi van griet en zalm

“Rikyu-an” gesudderde Taro, aubergine, garnaal met sesamsaus

“Owan”

Heldere vissoep met clam cake

“Tsukuri”

Sashimi van tonijn, toro, griet en yellowtail

“Yakimono”

Gemarineerde en gegrilde zwarte kabeljauw met sake droesem

“Shiizakana”

Gegrilde ossenhaas met Kinome-miso

upgrade naar Japanese A5 Wagyu 100 gram + € 50,-

“Shokuji”

Gestoomde rijst met bamboe scheuten geserveerd met Miso soep

“Mizukashi”

“Sakura Mochi” rijst cake met zoete rode bonen

€ 125,-

Bijpassend wijn- en Sake arrangement (5 glazen) € 95,-

Het Aoi Kaiseki menu graag bestellen voor 20.30 uur

In geval van allergieën, dieet- of vegetarische wensen vragen wij u om contact op te nemen met uw gastheer of gastvrouw

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

雪 YUKI KAISEKI

Met vlees of tempura als hoofdgerecht

“Sakizuke” amuse bouche

“Hassun” appetizer

“Owan” heldere vissoep

“Mukouzuke” plakjes gesneden rauwe vis

“Shiizakana” vlees of tempura

upgrade naar Japanese A5 Wagyu 100 gram + € 50,-

“Nigiri-Sushi” een speciale selectie van sushi met miso soep

“Mizukashi” Selectie van Japanse seizoen desserts

€ 115,-

Bijpassend wijn- en Sake arrangement (5 glazen) € 85,-

花 HANA KAISEKI

Met vlees of vis als hoofdgerecht

“Sakizuke” amuse bouche

“Hassun” appetizer

“Mukouzuke” plakjes gesneden rauwe vis

“Shiizakana” vis of vlees

upgrade naar Japanese A5 Wagyu 100 gram + € 50,-

“Shokuji” gestoomde rijst met miso soep

“Mizukashi” Selectie van Japanse seizoensdesserts

€ 95,-

Bijpassend wijn- en Sake arrangement (4 glazen) € 75,-

Het Yuki en Hana Kaiseki menu graag bestellen voor 21.00 uur

In geval van allergieën, dieet- of vegetarische wensen vragen wij u om contact op te nemen met uw gastheer of gastvrouw