

AUTHENTIEK JAPANESE KAISEKI KEUKEN  
*AUTHENTIC JAPANESE KAISEKI CUISINE*

Welkom in het Yamazato Restaurant van Hotel Okura Amsterdam.

*Welcome to Yamazato Restaurant at Hotel Okura Amsterdam.*

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

*Yamazato Restaurant is the first traditional Japanese restaurant in Europe to be awarded a Michelin star 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.

*AOI a Japanese type of flower, is a sign of royal heritage. Yuki is, the Japanese word for snow and Hana is a flower of all sorts. These depict beautiful seasons especially the spring and winter and encourage the feel of the beginning and end of the year.*

Zowel de gerechten als het servies en de kimono's van de bediening bevatten symbolische verwijzingen naar de seizoenen.

*The dishes, tableware and kimonos of the waitresses are all immersed with symbolism following the changes of the seasons.*

Het restaurant ademt een klassieke sfeer uit die u laat geloven dat u even in Japan bent.

*The restaurant breathes a classical atmosphere and gives you the instant feeling of being in Japan.*

*Yamazato*

# 葵 AOI KAISEKI

Speciaal door onze chef-kok aanbevolen / Chef's Recommendation  
Seizoensmenu / Seasonal Menu

“Tsukidashi”

“Matcha Takigawa-tofu” Tofu gemaakt van agaragar met groene thee smaak  
*Green tea flavored agar jelly tofu*

“Zunda-ae” Lotuswortel, taro aardappel en gesudderde eend met edamame bonen  
*Lotus root, taro potato and simmered duck with edamame beans*

“Dengaku” Gegrilde paling en aubergine  
*Grilled eel and eggplant*

“Owan”

heldere vissoep met poon  
*clear fish soup with gurnard fish*

“Tsukuri”

sashimi van tonijn, yellowtail, zeebrasem en inktvis  
*sashimi of tuna, yellowtail, seabream and squid*

“Yakimono”

gegrilde zalm en zeebaars  
*grilled salmon and sea bass*

“Shiizakana”

“Negi Shoga-yaki” gegrilde ossenhaas met lente-ui en gembersaus  
*grilled fillet of beef with spring onion and ginger sauce*

*upgrade naar Japanese A5 Wagyu 100 gram + € 50.00*  
*upgrade to Japanese A5 Wagyu 100 gram + € 50.00*

“Shokuji”

sushi rijst met sashimi en misosoep  
*sushi rice with sashimi and miso soup*

“Mizukashi”

selectie van Japanse seizoens desserts  
*selection of Seasonal Japanese Desserts*

€125.00

Bijpassend wijn en sake arrangement (5 glazen) €95.00  
*Matching wine and sake arrangement (5 glasses) € 95.00*

Het AOI Kaiseki menu graag bestellen voor 20.30 uur  
*The AOI Kaiseki menu has to be ordered before 8.30 pm*

# 雪 YUKI KAISEKI

Met vlees of tempura als hoofdgerecht

*Please choose either meat or assortment of tempura as main dish*

“Sakizuke”  
amuse bouche

“Hassun”  
Appetizer

“Owan”  
heldere vissoep  
*clear fish soup*

“Mukouzuke”  
selectie van sashimi  
*selection of sashimi*

“Shiizakana”  
vlees of assortiment van tempura  
*meat or assortment of tempura*

*upgrade naar Japanese A5 Wagyu 100 gram + € 50.00*  
*upgrade to Japanese A5 Wagyu 100 gram + € 50.00*

“Nigiri-Sushi”  
een selectie van sushi met miso soep  
*selection of sushi with miso soup*

“Mizukashi”  
Japans seizoen dessert  
*seasonal Japanese dessert*

€ 115.00

Bijpassend wijn- en sake arrangement (5 glazen) € 85.00  
*Matching wine and sake arrangement (5 glasses) € 85.00*

Het Yuki Kaiseki menu graag bestellen voor 21.00 uur  
*Yuki Kaiseki menus have to be ordered before 9 pm*

# 花 HANA KAISEKI

Met vlees of vis als hoofdgerecht  
Please choose either meat or fish as a main dish

“Sakizuke”  
amuse bouche

“Hassun”  
appetizer

“Mukouzuke”  
selectie van sashimi  
*selection of sashimi*

“Shiizakana”  
vis of vlees  
*fish or meat*

*upgrade naar Japans A5 Wagyu 100 gram + € 50.00*  
*upgrade to Japanese A5 Wagyu 100 gram + € 50.00*

“Shokuji”  
gestoomde rijst met miso soep  
*steamed rice with miso soup*

“Mizukashi”  
Japans seizoen dessert  
*seasonal Japanese dessert*

€ 95.00

Bijpassend wijn- en sake arrangement (4 glazen) € 75,00  
*Matching wine and sake arrangement (4 glasses) € 75.00*

Het Hana Kaiseki menu graag bestellen voor 21.00 uur  
*Hana Kaiseki menus have to be ordered before 9 pm*