

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"

Assortiment van Japanse lekkernijen
Assortment of Japanese delicacies

"Owan"

Heldere vissoep in een Dobin thee pot
Clear fish soup in a Dobin tea pot

"Tsukuri"

Sashimi van dun gesneden griet, tonijn en inktvis met avocado
Sashimi of thinly sliced brill, tuna and squid with avocado

"Yakimono"

Gegrilde yellowtail met Yukou saus
Grilled yellowtail with Yukou sauce

"Shiizakana"

Sukiyaki van rundvlees and groente geserveerd met een ei saus
Sukiyaki of beef and vegetables served with egg sauce

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

"Shokuji"

Gestoomde rijst met krab en miso soep
Steamed rice mixed with crab 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