

## VOORGERECHTEN / APPETIZERS

✓ ✕	Edamame	€ 8.00
	Gekookte groene sojabonen	
	<i>Boiled green soybeans</i>	
	Tori Tatsuta Age	€ 20.00
	Gefrituurde gemarineerde kip	
	<i>Deep-fried marinated chicken</i>	
✕	Gyu Sashi	€ 21.00
	Dungesneden rundvlees op "sashimi-wijze"	
	<i>Thinly sliced beef "sashimi style"</i>	
	Ebi Tempura	€ 29.00
	Gefrituurde garnalen	
	<i>Deep-fried shrimps</i>	
✓ ✕	Wakame Kyuri-su	€ 12.00
	Salade van zeewier en komkommer met tosazu-azijndressing	
	<i>Seaweed and cucumber salad with tosazu-vinegar dressing</i>	
✓ ✕	Kaiso Avocado salad	€ 26.00
	Salade van vijf soorten zeewier en avocado	
	<i>Salad of five kinds of seaweed and avocado</i>	




## SASHIMI

✕	Sake Tsukuri	€ 30.00
	Zalm sashimi	
	<i>Salmon sashimi</i>	
✕	Maguro Tsukuri	€ 35.00
	Tonijn sashimi	
	<i>Tuna sashimi</i>	
✕	Tsukuri Moriawase	€ 45.00
	Vijf soorten sashimi	
	<i>Five kinds of sashimi</i>	

## SOEP / SOUP

✓	Nameko Tofu	€ 7.00
	Misosoep met nameko paddenstoelen en tofu	
	<i>Miso soup with nameko mushrooms and tofu</i>	
	Tori Nyumen	€ 12.00
	Kippensoep met somennoedels	
	<i>Chicken soup with somen noodles</i>	



## VEGETARISCH / VEGETARIAN

-   Tofu Kinoko Ankake € 16.00  
Gefrituurde tofu met paddenstoelensaus  
*Deep-fried tofu with mushroom sauce*
-  Shojin-age € 18.00  
Tempura van groenten  
*Vegetable tempura*



## HOOFDGERECHTEN / MAIN DISHES


### VLEES / MEAT


- Chicken Teriyaki € 26.00  
Gegrilde kip met teriyakisaus  
*Grilled chicken with teriyaki sauce*
- Gyu-fillet Teriyaki € 45.00  
Gegrilde ossenhaas met Teriyakisaus  
*Grilled fillet of beef with Teriyaki sauce*
- Chargrilled Wagyu beef € 120.00  
Op houtskool gegrild Japans Wagyu rundvlees, 180g  
*Chargrilled Japanese Wagyu, 180g*
- Sukiyaki (minimum 2 pers.)  
Rib eye € 78.00 p.p. / Japans Wagyu + € 50.00 p.p. supplement  
Dunne plakjes rib-eye (150g) en groenten, aan tafel bereid in een ijzeren pan met sukiyakisaus  
*Rib-eye € 78.00 p.p. / Japanese Wagyu surcharge + € 50.00 p.p.*  
*Thinly sliced rib-eye, 150g, and vegetables with sukiyaki sauce prepared at your table*
- Shabu-shabu (minimum 2 pers.)  
Entrecôte € 78.00 p.p. / Japans Wagyu + € 50.00 p.p. supplement  
Dunne plakjes entrecôte (150g) en groenten in Japanse bouillon, aan tafel bereid  
*Sirloin € 78.00 p.p. / Japanese Wagyu surcharge + € 50.00 p.p.*  
*Thinly sliced sirloin, 150g, and vegetables in a Japanese broth prepared at your table*

-  Deze gerechten kunnen optioneel glutenvrij geserveerd worden, informeer uw gastheer  
*These courses can optionally be ordered gluten free, please inform your service staff*
-  Vegetarisch gerecht  
*Vegetarian course*

## VIS / FISH

 Honjitsu no Yakimono	€ 35.00
Gegrilde vis van de dag <i>Grilled fish of the day</i>	
Gindara Saikyo-yaki	€ 40.00
Gegrilde met saikyo-miso gemarineerde zwarte kabeljauw <i>Grilled saikyo-miso marinade black cod</i>	
Tempura Moriwase	€ 42.00
Assortiment van krokante, gefrituurde garnalen, vis en groenten <i>Assortment of deep-fried shrimps, fish and vegetables</i>	
Homard Ebi Onigara-yaki	€ 58.00
Gegrilde kreeft met teriyakisaus en sanshopeper <i>Grilled lobster with teriyaki sauce and sansho pepper</i>	
Homard Ebi Tempura	€ 58.00
Gefrituurde kreeft met tempura saus <i>Deep-fried lobster with tempura sauce</i>	
 Maguro Steak	€ 53.00
Gegrilde tonijnfilet met knoflook <i>Grilled fillet of tuna with garlic</i>	

 Deze gerechten kunnen optioneel glutenvrij geserveerd worden, informeer uw gastheer  
*These courses can optionally be ordered gluten free, please inform your service staff*

 Vegetarisch gerecht  
*Vegetarian course*

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

*Should you have any allergies, dietary or vegetarian requirements, please contact our service staff for recommendations*

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

*Our bluefin tuna is ICCAT certified, if alternatives are desired please contact our service staff for recommendations*