

## VOORGERECHTEN

<b>Edamame</b>	€ 8,-
Gekookte groene sojabonen	
<b>Kamo Rosu-ni</b>	€ 18,-
Zachtjes gestoofde eendenborst met gezoete sojasaus	
<b>Avocado Tofu</b>	€ 18,- <i>in het seizoen</i>
Salade met avocado en Tofu	
<b>Tori Tatsuta Age</b>	€ 20,-
Gefrituurde gemarineerde kip	
<b>Gyu Sashi</b>	€ 21,-
Dungesneden rundvlees op "Sashimi"-wijze	
<b>Ebi Tempura</b>	€ 28,-
Gefrituurde garnalen	

## SALADES

<b>Wakame Kyuri-su</b>	€ 12,-
Salade van zeewier en komkommer met Tosazu-azijndressing	
<b>Kaiso Avocado salade</b>	€ 24,-
Salade van vijf soorten zeewier en avocado	
<b>Wagyu Shabu-shabu salade</b>	€ 55,- <i>in het seizoen</i>
Salade met koude dungesneden Wagyu entrecôte	

## SASHIMI

<b>Sake Tsukuri</b>	€ 28,-
Zalm Sashimi	
<b>Maguro Tsukuri</b>	€ 32,-
Tonijn Sashimi	
<b>Hirame Usutsukuri</b>	€ 38,-
Dun gesneden griet, geserveerd met Ponzusaus	
<b>Tsukuri Moriwase</b>	€ 40,-
Vijf soorten Sashimi, in plakje gesneden rauwe vis	

## SOEP

<b>Nameko Tofu</b>	€ 7,-
Miso-soep met Nameko-paddenstoelen en Tofu	
<b>Tori Nyumen</b>	€ 10,-
Kippensoep met Somennoedels	

# HOOFDGERECHTEN

## VEGETARISCH

<b>Tofu Kinoko Ankake</b>	€ 16,-
Gefrituurde Tofu met paddenstoelensaus	
<b>Shojin-age</b>	€ 18,-
Tempura van groenten	

## VIS

<b>Negi Maguro Kushi-yaki</b>	€ 25,-	<i>in het seizoen</i>
Gegrilde tonijn met Japanse lente-ui		
<b>Hamachi Kama Sansho-yaki</b>	€ 28,-	<i>in het seizoen</i>
Gegrilde wang van yellowtail met Sanshopeper		
<b>Suzuki Shio-yaki</b>	€ 34,-	
Met zout gegrilde zeebaarsfilet		
<b>Gindara Saikyo-yaki</b>	€ 36,-	
Gegrilde met Saikyo-miso gemarineerde zwarte kabeljauw		
<b>Tempura Moriawase</b>	€ 38,-	
Assortiment van krokante, gefrituurde garnalen, vis en groenten		
<b>Unagi Kabayaki</b>	€ 42,-	
Gegrilde palingfilet "Edo-mae" stijl met Kabayakisaus		
<b>Homard Ebi Tempura</b>	€ 50,-	
Gefrituurde kreeft		
<b>Maguro Steak</b>	€ 52,50	
Gegrilde tonijnfilet met knoflook		
<b>Homard Ebi Onigara-yaki</b>	€ 58,-	<i>in het seizoen</i>
Gegrilde kreeft met Teriyakisaus en Sanshopeper		

## VLEES

<b>Chicken Teriyaki</b>	€ 24,-
Gegrilde kip met Teriyakisaus	
<b>Kamo nasu Kinome-yaki</b>	€ 28,- <i>in het seizoen</i>
Gegrilde eend en aubergine met Kinomepeper	
<b>Gyu-fillet Katsu Oroshi Ponzu</b>	€ 45,- <i>in het seizoen</i>
Gefrituurde ossenhaas met Daikonradijs en Ponzusaus	
<b>Gyu-fillet Teriyaki</b>	€ 45,-
Gegrilde ossenhaas met Teriyakisaus	
<b>Lamb Sansho-yaki</b>	€ 52,- <i>in het seizoen</i>
Gegrilde lam met Sanshopeper	
<b>Wagyu Suki-ni</b>	€ 62,50 <i>in het seizoen</i>
Japane Wagyu Sukiyaki en groenten geserveerd met een eiersaus	
<b>Chargrilled Wagyu</b>	€ 105,-
Op houtskool gegrild Japans Wagyu rundvlees, 200g	
<b>Sukiyaki (minimum 2 pers.)</b>	Rib eye € 72,50 p.p./ Japans Wagyu + € 42,50 p.p. supplement
Dunne plakjes rib-eye (150g) en groenten bereid in een ijzeren pan met Sukiyakisaus, aan tafel bereid	
<b>Shabu-shabu (minimum 2 pers.)</b>	Entrecôte € 72,50 p.p / Japans Wagyu + € 42,50 p.p. supplement
Dunne plakjes entrecôte (150g) en groenten in Japanse bouillon, aan tafel bereid	

## DESSERTS

<b>Roomijs</b> (Vanille, aardbei, chocolade) <b>of sorbet</b> (Mango, citroen)	
1 Bol	€ 4,-
2 Bollen	€ 6,-
<b>Japans roomijs</b> (Groene thee, zoete rode bonen, Sake)	
1 Bol	€ 4,50
2 Bollen	€ 7,-
<b>Zenzai</b>	€ 8,50
Zoete rode bonen met rijstcake	
<b>Maccha Cake</b>	€ 10,-
Groene thee spongecake	
<b>Cream Anmitsu</b>	€ 12,-
Vanille roomijs en agar-agar gelei met zoete rode bonen en Kuromitsusiroop	
<b>Fruit van het seizoen</b>	dagelijkse prijs
<b>Fruitassortiment</b>	€ 12,-