

# SHOKADO BENTO BOX

“Hassun” Japanse lekkernijen, “Tsukuri” dungseden rauwe vis,  
“Tempura” gefrituurde garnalen, vis en groenten, “Shiizakana” gegrilde  
ossenhaas met Wafu saus, in een Shokado doos geserveerd met Japanse  
rijst, Miso soep en dessert  
€ 40,-

## SUSHI

<b>Shun-no Omakase</b>	€ 45,-
Voorgerechten, Miso soep en een chef's speciale selectie van Nigiri-sushi	
<b>Sushi Moriawase</b>	€ 38,-
Een assortiment van Nigiri-sushi en Miso soep	
<b>Chirashi Sushi</b>	€ 36,-
Een assortiment van Sashimi op Sushi rijst in een Japanse kom en Miso soep	

## HOOFDGERECHTEN

<b>Ebi Tempura</b>	€ 28,-
Gefrituurde garnalen	
<b>Tsukuri Moriawase</b>	€ 40,-
Vijf soorten Sashimi, in plakjes gesneden rauwe vis	
<b>Tempura Moriawase</b>	€ 38,-
Assortiment van krokante, gefrituurde garnalen, vis en groenten	
<b>Gyu-filet Teriyaki</b>	€ 45,-
Gegrilde ossenhaas met Teriyaki saus geserveerd met verse salade	
<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 aan tafel bereid in een ijzeren pan met Sukiyaki saus	
<b>Shabu-shabu (minimum 2 pers.)</b>	Entrecote € 72,50 p.p / Japans Wagyu + € 42,50 p.p. supplement
Dunne plakjes entrecote (150g) en groenten in Japanse bouillon, aan tafel bereid	

## GOZEN

Een lakplateau met daarop verschillende gerechten geserveerd met  
een bijgerecht, Miso soep, rijst en zoetzuur

<b>Tempura Gozen</b>	€ 27,-
Gefrituurde garnalen, vis en groenten	
<b>Otsukuri Gozen</b>	€ 27,-
Assortiment van plakjes rauwe vis	
<b>Tonkatsu Gozen</b>	€ 27,-
Gefrituurd varkensvlees	
<b>Yakizakana Gozen</b>	€ 27,-
Gegrilde vis van de dag	

# SHOKUJI

Een lunch box met rijst en diverse gerechten geserveerd met een bijgerecht,  
Miso soep en zoetzuur

<b>Una Jyu</b>	€ 38,-
Gegrilde palingfilet met Kabayaki saus	
<b>Ten Jyu</b>	€ 28,-
Gefrituurde garnalen, vis en groenten met zoete soja saus	
<b>Katsu Jyu</b>	€ 26,-
Gefrituurd varkensvlees, uien en ei met zoete soja saus	
<b>Oyako Jyu</b>	€ 24,-
Gestooftde kip, uien en ei met zoete soja saus	

# UDON/SOBA

Granen of boekweit noedels geserveerd in een kom met soep  
en verschillende gerechten

<b>'Niku' Warme Udon of Soba</b>	€ 26,-
Met roergebakken rundvlees	
<b>'Tempura' Warme Udon of Soba</b>	€ 23,-
Met gefrituurde garnalen, vis en groenten	
<b>'Tenzaru' Koude Udon of Soba</b>	€ 23,-
Met gefrituurde garnalen, vis en groenten	

# DESSERTS

<b>Fruit assortiment</b>	€ 12,-
<b>Fruit van het seizoen</b>	dagelijkse prijs
<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 rijst cake	
<b>Cream Anmitsu</b>	€ 12,-
Vanille roomijs en agar-agar gelei met zoete rode bonen en Kuromitsu siroop	
<b>Maccha Cake</b>	€ 10,-
Groene thee sponge cake	

In geval van dieetwensen of allergieën vragen wij u om contact op te nemen met uw gastheer of gastvrouw