

KEUZEMENU

3 GANGEN KEUZEMENU 46
Voorgerecht – Tussengerecht – Hoofdgerecht

4 GANGEN KEUZEMENU +13
Voorgerecht – 2x Tussengerechten – Hoofdgerecht

MENU OMAKASE - Kunt u niet kiezen? Laat het over aan de Chef!
Enkel te bestellen per tafel. U kunt aangeven wat u niet mag hebben
i.v.m. allergie of dieet en/of wat u echt niet lust.

4 GANGEN OMAKASE MENU 59
Supplement voor elk extra gang +13

VOORGERECHTEN

Alle voorgerechten worden in de binnen-keuken bereid

à la carte

SUSHI MIX
Variatie van dagverse Sushi

SUSHI & SASHIMI +4
Variatie van dagverse Sushi en Sashimi

JAPANESE FINGER FOOD 15
Variatie van gefrituurde Japanse hapjes

WAGYU CARPACCIO +4 19
Carpaccio van Wagyu beef | mesclun sla | truffelolie | pijnboompitten

KUSHI YAKI 13
Kip en runderhaas | op spies | knoflook | huisgemaakte teriyaki saus

TEMPURA MIX 15
Black tiger gamba | diverse groenten | Frituur op Japanse stijl
gember-soja dipsaus

TUSSENGERECHTEN

à la carte

TORI TERIYAKI Op de huid gebakken kippendij uien huisgemaakte teriyaki saus	15
YAKI NIKU Runderhaas op spies lente-ui knoflook huisgemaakte teriyaki saus	16
YAKI SAKE Noorse zalmfilet Yuzu-honing saus dille	15
WAGYU USU YAKI +4 Biefrollen van Wagyu Enoki paddenstoelen knoflook bosuien	18
YAKI EBI +3 Black Tiger gamba's knoflook bosui	17
KANGOEROE Lendebiefstuk wild huisgemaakte niku saus tijm	16

HOOFDGERECHTEN

*Geserveerd met gebakken rijst of Japanse udon noodles en groenten
Vleesgerechten worden geserveerd met vers gebakken knoflook*




DORADE Op de huid gebakken doradefilet citroen dille	29
ZALM TATAKI 120 gr. Kortgebakken zalm steak crispy skin uien knoflook bosui	30 (180 gr.)
TONIJN TATAKI +5 120 gr. kortgebakken tonijn steak miso saus bosui	39 (180 gr.)
DIAMANTHAAS 120 gr. grainfed - speciaal graan-gevoerd runderhaas van de schouder cognac geflambeerd	31 (200 gr.)
OSSENHAAS +4 120 gram Black Angus zeer mals weinig vet cognac geflambeerd	41 (240 gr.)

Onderstaande gerechten zijn enkel beschikbaar als à la carte en mits van te voren besteld zijn.

ZEEKREEFT* Verse Canadese kreeft ± 800-900 gram p.st. <i>*1 dag van te voren reserveren verplicht. Halve kreeft niet mogelijk</i>	dagprijs
WAGYU RIBEYE / ENTRECOTE* <i>Zeer goede vetmarmering smaakvol cognac geflambeerd</i> <i>*2 dagen van te voren reserveren verplicht. Min. gewicht 250~300 gram</i>	dagprijs

In geval van allergie of dieet wensen vragen wij u contact op te nemen met uw gastheer of gastvrouw.

BIJGERECHTEN

Komkommer zoet-zuur 	4
Chuka wakame - zeewier Japanse stijl gemarineerd sesam	6
Gebakken rijst ei groenten sesam	5
Gebakken udon noodles ei groenten Teriyaki saus sesam 	5,5
Edamame – groene soja bonen zeezout 	7

NAGERECHTEN

TEMPURA ICE Vanille bourbon roomijs gefrituurd op tempura stijl chocolade saus	9,5
MOCHI ICE Roomijs omwikkeld met Mochi-deeg; Japanse zoete kleefrijst	9
CHEESECAKE Cheesecake van de dag vanille bourbon roomijs	9
MATCHA & PANDAN Spekkoek Pandan Matcha - green tea roomijs	9
PROEVERIJ DESSERT Combinatie van diverse lekkernijen	11
SPECIAL DRINKS Diverse likeuren (Japanse) whisky's cognac's (Japanse) gin rum saké & dessert wijnen	v.a. 6,5