

Menukaart Kyoto

Menu Kyoto

Sushi en Sashimi

Een assortiment van verse visfilet

Ebi Tempura

Gefrituurde garnalen en groenten

Hotategai

St. Jacobsschelp

Ise Ebi

Halve kreeft

Usuyaki

Dunne plakjes Rib-eye steak opgerold met knoflook en lente-uitjes

Spoem

Een klassieke verfrissing om uw smaak te neutraliseren

Hireniku

Geflambeerde ossenhaas geserveerd met gebakken rijst en groenten

Aisu

In Grand Marnier geflambeerd teppanyaki flensje met vanille-roomijs en verse vruchten

Koffie of Japanse thee

€ 65,00 per couvert

Menu Sango

Vis menu

Zensai

Klein voorgerecht

Miso Shiru

Soep op basis van sojabonen

Kuruma Ebi

Grote garnalen

Hotategai

Sint jacobsschelp

Ika

Inktvis

Spoom

Citroen-sorbetijs om de smaak te neutraliseren

Sake

Teppenyaki zalm geserveerd met gebakken rijst en groenten

Verrassingsdessert

€ 40,00 per couvert

Menu Shima

sashimi

Een assortiment van verse visfilet

Miso Shiru

Soep op basis van sojabonen

Kuruma Ebi

Grote garnalen

Sake

Zalm

Usuyaki

*Dunne plakjes Rib-eye steak opgerold met knoflook
en lente-uitjes*

Spoom

Citroen-sorbetijs om de smaak te neutraliseren

Hireniku

*Geflambeerde ossenhaas
geserveerd met gebakken rijst en groenten*

Verrassingsdessert

€ 45,00 per couvert

Menu Mori

Vleesmenu

Zensai

Klein voorgerecht

Miso Shiru

Soep op basis van sojabonen

Yaki Tori

Kipstukjes aan spies

Ahiru Niku

Gefileerde eendenborst

Usuyaki

Dunne plakjes Rib-eye steak opgerold met knoflook en lente-uitjes.

Spoem

Citroen-sorbetijs om uw smaak te neutraliseren

Hireniku

*Geflambeerde ossenhaas
geserveerd met gebakken rijst, groenten en salade.*

Verrassingsdessert

€ 40,00 per couvert.

Chefkok Menu's

Let our chef pamper you with his finest Japanese dishes

€ 35,00 / € 50,00 / € 60,00 per couvert

Vegetarische menu

Een vegetarisch menu samengesteld door onze Chef-kok

€ 30,00 per couvert

Kennis-makings Menu

Zensai

Klein voorgerecht

Miso Shiru

Soep op basis van sojabonen

Sake Teppan

Zalm

Hireniku

*Geflambeerde ossenhaas
geserveerd met witte rijst en groenten*

Japanse thee

€ 27,50 per couvert

Kindermenu tot 12 jaar

Zensai

Klein voorgerecht

Miso Shiru

Soep op basis van sojabonen

Yaki Tori

Kipstukjes aan spies

Sake/Tori Teppan

*Zalm of kippenbout filet
geserveerd met witte rijst en groenten*

Kinderijsje

€ 20,00 per couvert

Voorgerechten

Ebi Tempura € 13,50
Gefrituurde garnalen en groenten

Ebi Furai € 12,50
Gepaneerde garnalen 4 stuks

Gyoza € 7,50
Vleespasteitjes 3 stuks

Gyu Sashi € 11,50
Japanse carpaccio met verse uien

Yaki Tori € 6,50
Kipstukjes aan spies

Miso Shiru € 3,50
Soep op basis van sojabonen

Ebi no suimono € 4,00
Heldere garnalensoep

Teppanyaki hoofdgerechten

Ise Ebi dagprijs
Verse kreeft

Kuruma Ebi € 21,00
Gamba's

Sake € 18,00
Zalm

Ika € 17,00
Inktvis

Shitabirame € 19,00
Tongfilet

Tori Niku € 17,00
Kippenpootfilet

Ahiru Niku € 19,00
Eendenborstfilet

Hireniku € 20,00
Ossenhaas

Usuyaki € 21,00
Dunne plakjes Rib-eye steak opgerold met knoflook en lente-uitjes

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met witte rijst, groenten en salade.

Sashimi

Moriawase Sashimi € 17,00
Gemengde rauwe vis

Sake Sashimi € 12,50
Zalm

Maguro Sashimi € 13,00
Tonijn

Sake, Maguro Sashimi € 13,00
Zalm en tonijn

Sashimi Kazoku € 30,00
Grote Sashimi voor twee personen

Sashimi en Sushi mix € 22,50
10 stuks sashimi en 6 stuks sushi

Sushi

Nigiri Sushi €18,00
9 stuks mix sushi met tekka maki rollen

Sake Sushi €12,50
8 stuks zalm sushi

Maguro Sushi €13,00
8 stuks tonijn sushi

Sake, Maguro Sushi €13,00
Zalm en tonijn

Sushi Diner €32,00
Miso soep met 15 stuks sushi mix en futo maki rollen

Futo Maki €12,50
Sushi opgerold met zeewier en diverse vullingen

California roll €14,00
Sushi met gevarieerde vulling omhuld met garnalen-kuit

California Hand-roll per stuk €5,00

Tekka Maki €7,00
Opgerold met zeewier en tonijn

Kappa Maki €6,00
Opgerold met zeewier en komkommer