

Chefkok Menu's | Chef Menus

Let our chef pamper you with his finest Japanese dishes

3 Gangen Menu	€ 46,00 P.P
4 Gangen Menu	€ 61,00 P.P
5 Gangen Menu	€ 70,00 P.P

Menu Kyoto

€ 89,- per couvert

Sushi & Sashimi

Assortiment van dagverse rauwe vis
Selection of daily, fresh raw fish

Ebi Tempura

Gefrituurde garnaal en groenten in krokant jasje
Deep-fried shrimp and vegetables

Hotategai

Gebakken coquille met wasabi dressing
Grilled scallop with wasabi dressing

Ise Ebi

Halve kreeft bereid op traditionele Japanse wijze
Half lobster served in Japanese traditional style

Usuyaki

Opgerolde ribeye met knoflookchips en bosuien
Ribeye roll with crispy garlic and spring onions

Scroppino

Een verfrissing om uw smaak te neutraliseren
Refreshment to neutralize your taste

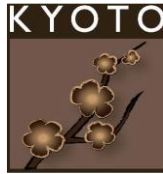
Hireniku

Geflambeerde ossenhaas geserveerd met gebakken rijst en groenten
Flamed beef served with fried rice and vegetables

Aisu

Geflambeerde crepe met vanille roomijs
Flamed crepe with vanilla ice cream

Koffie of Japanse groene thee | Coffee or Japanese green tea



Menu Shima

€ 65,- per couvert

Sashimi

Assortiment van dagverse rauwe vis
Selection of daily fresh, raw fish

Miso Shiru

Soep op basis van edamame bonen | Edamame beans based soup

Kuruma Ebi

Gebakken garnaal | Shrimp

Sake

Zalmfilet bereid op traditionele teppanyaki wijze
Salmon prepared in traditional teppanyaki style

Usuyaki

Opgerolde ribeye met knoflookchips en bosuien
Ribeye roll with crispy garlic and spring unions

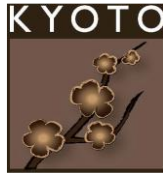
Scroppino

Een verfrissing om uw smaak te neutraliseren
Refreshment to neutralize your taste

Hireniku

Geflambeerde ossenhaas geserveerd met gebakken rijst en groenten
Flamed beef served with fried rice and vegetables

Verrassingsdessert | Surprise dessert



Menu Sango

€ 60,- per couvert

Sashimi

Assortiment van dagverse rauwe vis
Selection of daily fresh, raw fish

Miso Shiru

Soep op basis van edamame bonen | Edamame beans based soup

Kuruma Ebi

Gebakken garnaal | Shrimp

Hotategai

Gebakken coquille met wasabi dressing
Grilled scallop with wasabi dressing

Ika

Inktvis bereid op traditionele teppanyaki wijze
Squid prepared intraditional teppanyaki style

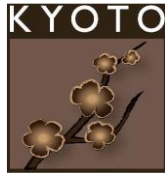
Scroppino

Een verfrissing om uw smaak te neutraliseren
Refreshment to neutralize your taste

Sake

Zalmfilet bereid op traditionele teppanyaki wijze geserveerd met gebakken rijst en groenten
Salmon prepared in traditional teppanyaki style served with fried rice and vegetables

Verrassingsdessert | Surprise dessert



Menu Mori

€ 60,- per couvert

Zensai

Klein voorgerecht | Small starter

Miso Shiru

Soep op basis van edamame bonen | Edamame beans based soup

Yakitori

Kipdijenspies met teriyaki saus | Chicken skewers with teriyaki sauce

Ahiru Niku

Eendenborstfilet | Duck breast fillet

Usuyaki

Opgerolde ribeye met knoflookchips en bosuien
Ribeye roll with crispy garlic and spring unions

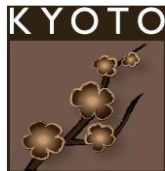
Scroppino

Een verfrissing om uw smaak te neutraliseren
Refreshment to neutralize your taste

Hireniku

Geflambeerde ossenhaas geserveerd met gebakken rijst en groenten
Flamed beef served with fried rice and vegetables

Verrassingsdessert | Surprise dessert



Kennismakings Menu

€ 42,- per couvert

Zensai

Klein voorgerecht | Small starter

Miso Shiru

Soep op basis van edamame bonen | Edamame beans based soup

Sake

Zalmfilet bereid op traditionele teppanyaki wijze

Salmon prepared in traditional teppanyaki style

Hireniku

Geflambeerde ossenhaas geserveerd met gebakken rijst en groenten

Flamed beef served with fried rice and vegetables

Japanse groene thee | Japanese green tea

Kindermenu

€ 32,- per couvert

Zensai

Klein voorgerecht | Small starter

Miso Shiru

Soep op basis van edamame bonen | Edamame beans based soup

Yakitori

Kipdijenspies met teriyaki saus | Chicken skewers with teriyaki sauce

Sake or Tori

Zalm *of* Kipfilet geserveerd met gebakken rijst en groenten

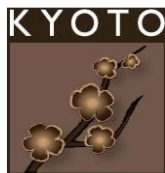
Salmon *or* Chicken fillet served with fried rice and vegetables

Kinderijs | Kids- style dessert

4 gangen vegetarisch menu

4 courses vegetarian menu

€ 46,00 per couvert



Sushi

Sushi Diner

€ 41,00

Soep op basis van edamame bonen en sushi mix met futo maki
Edamame beans based soup with sushi mix and futo maki

Nigiri Sushi mix

€ 28,00

9 stuk nigiri sushi mix met tekka maki
9 piece nigiri sushi mix with tekka maki

Maguro nigiri | Tonijn nigiri | Tuna nigiri 8 piece

€ 17,50

Sake nigiri | Zalm nigiri | Salmon nigiri 8 piece

€ 17,50

Sake & Maguro nigiri | Zalm & Tonijn nigiri | Salmon & Tuna nigiri

€ 17,50

California Roll

€ 17,00

Futo maki

€ 16,00

Tekka maki | Tonijn maki | Tuna maki

€ 8,50

Sake maki | Zalm maki | Salmon maki

€ 8,50

Kappa maki | Komkommer maki | Cucumber maki

€ 7,50

California Hand-Roll

€ 7,20

Chef's specialiteit | Chef's specialty

Crispy Tuna Nigiri (8 stuks)

€ 19,00

Tartaar van tonijn op nigiri | Tuna tartar on nigiri

New Style Sake (6 stuks)

€ 17,80

Licht geschroeide zalmfilet op een nigiri | Light singed salmon fillet on nigiri

Rock Shrimp Maki (8 stuks)

€ 21,00

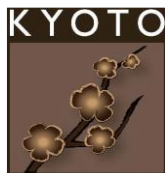
Maki met een tempura garnaal vulling | Maki with shrimp tempura

Ikura Sake Maki (8 stuks)

€ 19,00

Maki van zalm en zalm kaviaar | Maki of salmon and salmon caviar

Vraag gerust aan onze gastheer/ gastvrouw indien u speciale wensen heeft, onze chef denkt graag met u mee.



Sashimi & voorgerechten

Sashimi Kazoku

€ 45,00

Grote schaal met onze dagverse rauwe vis voor 2 personen
Big plate with our daily fresh, raw fish for 2 persons

Sashimi & Sushi mix

€ 30,50

10 stuks sashimi en 6 stuks sushi | 10 sashimi pieces and 6 sushi pieces

Sashimi zalm & tonijn new style

€ 25,00

Licht geschroeide zalm en tonijn | Lightly singed salmon and tuna

Sashimi St. Jacobsschelp

€ 23,00

St. Jacobsschelp met zalm kaviaar | Scallop with salmon caviar

Moriawase Sashimi

€ 25,00

Dagverse plakjes van verschillende vis soorten | Fresh slices of various raw fish

Ebi Tempura

€ 17,00

Gefrituurde garnalen en groenten | Deep-fried shrimp and vegetables

Ebi Furai

€ 17,00

4 gefrituurde garnalen in krokante broodkruimeljasje | 4 pcs of fried shrimps with breadcrumbs

Tarbotine

€ 17,00

Tarbotfilet met wasabi crème | Turbot fillet with wasabi cream sauce

Gyu Sashi

€ 15,80

Japanse stijl carpaccio | Japanese style carpaccio

Gyoza

€ 9,00

3 stuks gebakken vleespasteitjes | 3 meat pastries

Ebi No Suimono

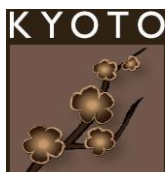
€ 6,90

Heldere garnalensoep | Clear shrimp soup

Miso Shiru

€ 5,80

Soep op basis van edamame bonen | Edamame beans based soup



Hoofdgerechten

Kuruma Ebi € 27,50
Grote garnalen | Large shrimps

Usuyaki € 26,50
Opgerolde ribeye met knoflook chips | Rib-eye rolls with crispy garlic

Hireniku € 27,50
Geflambeerde ossenhaas | Flamed beef

Ahiru Niku € 24,50
Eendenborstfilet | Duck breast fillet

Shitabirame € 24,50
Tongfilet | Sole

Ika € 22,00
Inktvis | Squid

Sake € 25,00
Zalm | Salmon

Tori Niku € 22,00
Kippendij filet | Chicken thigh fillet

Ise Ebi heel Dagprijs
Dagverse hele kreeft op traditionele wijze bereid
Fesh lobster prepared in Japanese style

Wagyu Beef Gold 80gr Dagprijs
Wagyu is de kaviaar onder het rund, heeft zijn malse en marmerachtige vleesstructuur
Wagyu is known as the caviar among the beef by its succulent, marbled structure

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met witte rijst, groenten en salade.
All main dishes are served with white rice , vegetables and salad

Yaki Meshi € 5,00
Gebakken rijst met garnalen
Fried rice with shrimp