

Menu Gokana

€ 120,- per couvert

Misoshiru to sakana 味噌汁と魚

Japanse vissoep

Sushi to sashimi 寿司と刺身

Chef's selectie van dagverse Sushi en Sashimi

Kaki カキ

Geflambeerde oester

Dōbāsōru ドーバーソール / 魚

Zeetongfilet

Robusutā ロブスター

Zeekreeft met knoflooksaus OF sojasaus

Sanbenshu Spoom 三鞭酒 Spoom

Champagne Spoom

Udon 饅飩 / うどん

Gebakken rijstnoedels

Gyūniku Flambé 牛肉フランベ

Geflambeerde ossenhaas

Wagyu-Usuyaki 和牛薄焼き

Malse wagyu rol

Kurēpu Aisukurīmu

クレープ アイスクリーム

Flensje en vanille ijs, geflambeerd met Grand Marnier

Menu Gyo-en

€ 79,50 per couvert

Sushi to sashimi 寿司と刺身

Sushi en Sashimi

Ebi sarada 海老サラダ

Garnalensalade

Sake Maki 鮭巻き

Zalmrolletjes gevuld met ui, lente-ui en shiitake

Nairupāchi ナイルパーチ

Victoriabaars

Robusutā ロブスター

Zeekreeft met knoflooksaus OF sojasaus

Sanbenshu Spoom 三鞭酒 Spoom

Champagne Spoom

Udon 饅飩 / うどん

Gebakken rijstnoedels

Gyūniku Flambé 牛肉フランベ

Geflambeerde ossenhaas

Usuyaki 薄焼き

Malse beef rolletjes

Hyōka 氷菓

Dessert

Menu Okayama

€ 72,50 per couvert

Misoshiru 味噌汁

Misosoep met tofu, zeewier en lente-ui

Tokusei sushi 特製寿司

Diverse luxe sushi en sashimi

Kaki カキ

Geflambeerde oester

Sake fire 鮭フィレ OF 鶏もも肉

Keuze uit: Zalmfilet // OF // Kipkarbonade

Yasai sarada 野菜 サラダ

Rauwkostsalade met ananas-wortel dressing

Chāhan 炒飯

Gebakken rijst

Gyūniku Flambé 牛肉フランベ

Geflambeerde ossenhaas

Usuyaki 薄焼き

Malse beef rolletjes

Shun no yasai 旬の野菜

Seizoensgroenten

Hyōka 氷菓

Dessert

Menu Umi

€ 69,50 per couvert

Misoshiru to sakana 味噌汁と魚

Japanse vissoep

Sushi to sashimi 寿司と刺身

Sushi en Sashimi

Gyokai no sarada 魚介のサラダ

Japanse vissalade

Akamutsu アカムツ

Zeebaars

Sake Maki 鮭巻き

Zalmrolletjes gevuld met ui, lente-ui en shiitake

Hotategai 扇貝

St. Jacobsschelpen

Sanbenshu Spoom 三鞭酒 Spoom

Champagne spoom

Chāhan 炒飯

Gebakken rijst

Ohyō nabe オヒョウ鍋

Gestoofde heilbot op een bed van groenten

Hyōka 氷菓

Dessert

*Supplement Udon € 5,50

Menu Sazanka

€ 59,50 per couvert

Misoshiru 味噌汁

Misosoep met tofu, zeewier en lente-ui

Sushi setto 寿司セット

Mixed sushi

Gyoza 餃子

Pasteitje gevuld met groenten en vlees

Sake fire 鮭フィレ

Zalmfilet

Kinguebi キングエビ

Reuze garnalen met knoflooksaus OF sojasaus

Yasai sarada 野菜 サラダ

Rauwkostsalade met ananas-wortel dressing

Chāhan 炒飯

Gebakken rijst

Gyūniku Flambée 牛肉フランベ

Geflambeerde ossenhaas

Shun no yasai 旬の野菜

Seizoensgroenten

Hyōka 氷菓

Dessert

Menu Kiku

€ 59,50 per couvert

Misoshiru 味噌汁

Misosoep met tofu, zeewier en lente-ui

Gyūniku no sashimi 牛肉の刺身

Sashimi van lendebeefstuk

Gyoza 餃子

Pasteitje gevuld met groenten en vlees

Usuyaki 薄焼き

Malse beef rolletjes

Kohitsuji niku 子羊肉

Lamshaas

Yasai sarada 野菜 サラダ

Rauwkostsalade met ananas-wortel dressing

Chāhan 炒飯

Gebakken rijst

Gyūniku Flambée 牛肉フランベ

Geflambeerde ossenhaas

Shun no yasai 旬の野菜

Seizoensgroenten

Hyōka 氷菓

Dessert

*Supplement Udon € 5,50

Vegetarisch Menu Yasai

€ 54,50 per couvert

Misoshiru 味噌汁

Misosoep met tofu, zeewier en lente-ui

Sushi setto 寿司セット

Vegetarische mixed sushi

Yasai gyoza 野菜餃子

Pasteitje gevuld met groenten

Yasai maki 野菜巻き

Groente roll

Okonomiyaki お好み焼き

Groente pannenkoek met knoflooksaus

Yasai sarada 野菜サラダ

Rauwkostsalade met een ananas-wortel dressing

Chāhan 炒飯

Gebakken rijst

Tōfu nabe 豆腐鍋

Gestoofde tofu op een bed van groenten

Shun no yasai 旬の野菜

Seizoensgroenten

Hyōka 氷菓

Dessert

Kindermenu*

€ 32,50 per couvert

Misoshiru 味噌汁

Misosoep met tofu, zeewier en lente-ui

Sushi 寿司

Sushi

Sake fire 鮭フィレ OF 鶏もも肉

Keuze uit: Zalmfilet // OF // Kipkarbonade

Remonshābetto レモンシャーベット

Citroensorbet

Chāhan 炒飯

Gebakken rijst

Gyūniku Flambée 牛肉フランベ

Geflambeerde ossenhaas

Shun no yasai 旬の野菜

Seizoensgroenten

Hyōka 氷菓

Dessert

*Supplement Udon € 5,50

*Voor kinderen onder 12 jaar en senioren vanaf 67 jaar

鉄板焼き A LA CARTE

Voorgerechten

Tempura Yasai 野菜天ぷら	Gefrituurde drie soorten groenten	13,50
Tempura Ebi 海老の天ぷら	Gefrituurde garnalen	18,50
Sushi setto 寿司セット	Mixed sushi	19,50
Sushi to sashimi 寿司刺し身	Diverse sushi en sashimi	23,50
Tokusei sushi 特製寿司	Diverse luxe sushi en sashimi	29,50
Gyūniku no sashimi 牛肉の刺身	Beef sashimi met een pittige saus	15,50
Yakiniku no suraisu 焼き肉のスライ	Gegrilde ossenhaas	18,50
Sashimi Moriawase 刺し身盛り合わせ	Assortiment rauwe vis van superieure kwaliteit en versheid	25,50
Sashimi Maguro to Sake 刺し身マグロと酒	Sashimi van tonijn en zalm	29,50
Teppan Tempura 鉄板焼き天ぷら	Krokant teppan gebakken ossenhaas en groenten	18,50
Teppan Sashimi Maguro to Sake 鉄板刺身まぐろと酒	Licht teppan gebakken sashimi van tonijn en zalm	31,50

Bijgerechten

Misoshiru 味噌汁	Misosoep met tofu, zeewier en lente-ui	6,50
Misoshiru to sakana 味噌汁と魚	Japanse vissoep	8,50
Yasai sarada 野菜サラダ	Japanse rauwkostsalade	5,50
Gyoza 餃子	3 Pasteitje gevuld met groenten en vlees	8,00
Gyokai no sarada 魚介のサラダ	Japanse vissalade	9,50
Chāhan 炒飯	Teppan gebakken rijst	6,00
Udon 饅頭 / うどん	Teppan gebakken rijstnoedels	8,00

Visspecialiteiten*

Nairupāchi ナイルパーチ	Victoriabaars	23,50
Sake fire 鮭フィレ	Zalmfilet	25,50
Kaki カキ	4 st. gestoomde oesters	22,50
Kinguebi キングエビ	Reuzegarnalen	27,50
Hotategai 扇貝	St. Jacobsschelpen	29,50
Dorādoroiyaru ドラードロイヤル	Dorade Royal	28,50
Ohyō nabe オヒョウ鍋	Heilbot	38,50
Kurokodairu クロコダイル	Krokodil	39,50
Dōbāsōru ドーバーソール / 魚	Zeetong	dagprijs
Robusutā ロブスター	Verse Kreeft	dagprijs

Vleesspecialiteiten*

Yakitori 焼き鳥	6 st. kipspiesjes	21,50
Tori Teriyaki 鳥てりやき	Kipkarbonade met teriyaki saus	23,50
Sutēki ステーキ	Rib-eye	24,50
Usuyaki 薄焼き	Malse beef rolletjes gevuld met asperge	28,50
Ramuchoppu ラムチョップ	Lamskotelet	29,50
Gyūniku Flambée 牛肉フランベ	Geflambeerde ossenhaas	35,50
Dachō no sutēki ダチョウのステーキ	Struisvogelbiefstuk	32,50
Wagyū sutēki 和牛ステーキ	Wagyu steak	dagprijs
Wagyu-Usuyaki 和牛薄焼き	Malse Wagyu rolletjes	dagprijs

*Supplement gebakken rijst € 3,50 / Supplement Udon Mie € 5,50



おまかせ

Menu Omakase

€ 175,- per couvert

Beleef een **culinaire verassing** met onze luxueuze 10 gangen menu. Met dit menu ervaart u ongetwijfeld een wereldse belevenis aan de teppanyaki. Wilt u genieten van de chef's speciaal samengestelde specialiteiten? Laat u verrassen met het Omakase menu.

*Uiteraard houden wij graag rekening met uw allergieën, dieetwensen en voorkeuren.

