




VOORGERECHTEN

Appetizers

Chuka Wakame  Japanse gemarineerd zeewiersalade <i>Japanese marinated seaweed salad</i>	€ 4,00
Miso Shiro soep  Soja bonen soep met tofu en Japanse paddenstoelen <i>Soy bean soup with tofu and Japanese mushrooms</i>	€ 4,50
Tempura Yasai  Op Japanse stijl gefrituurde groenten <i>On Japanese style fried vegetables</i>	€ 7,00
Yakitori  Spiesjes van kippendij met lente uien en teriyaki saus <i>Skewers of chicken thigh with spring onions and teriyaki sauce</i>	€ 7,50
Sake Sashimi Sarada Salade met tartaar van zalm, masago viskuit, pijnboompitten en truffelolie <i>Salad with tartar of salmon, masago fish roe, pine nuts and truffle oil</i>	€ 7,50
California Sarada Salade met koningskrab, avocado en masago viskuit <i>Salad with king crab, avocado and masago fish roe</i>	€ 8,50
Dun gesneden Wagyu Rib Eye met Enoki paddenstoelen, lente uien en vers gebakken knoflook <i>Thinly sliced Wagyu Rib Eye with Enoki mushroom, spring unions and freshly fried garlic</i>	€ 12,50
Tempura Ebi - Op Japanse stijl gefrituurde Black Tiger gamba's <i>On Japanese style fried Black Tiger prawns</i>	€ 14,00
Duo van Black Tiger gamba's en coquilles <i>Duo of Black Tiger prawns and scallops</i>	€ 14,00
Carpaccio van Wagyu ossenhaas met truffel en pijnboompitten <i>Carpaccio of Wagyu tenderloin with truffle and pine nuts</i>	€ 16,00
Dun gesneden Wagyu Rib Eye met ganzenlever , lente uien en Japanse Enoki paddenstoelen <i>Thinly sliced Wagyu Rib Eye with goose liver, spring unions and Japanese Enoki mushrooms</i>	€ 16,50

In geval van allergie of dieet wensen vragen wij u contact op te nemen met uw gastheer of gastvrouw
Should you have any dietary or allergy requests, please contact our staff for recommendations

FINGER FOODS

Edamame  Japanse groene soja bonen met zeezout <i>Japanese green soybeans with sea salt</i>	€ 4,50
Ebi Korokke (6 st./pcs.) Japanse garnalen kroketten <i>Japanese croquettes with shrimps</i>	€ 6,80
Gyoza Yasai (6 st./pcs.)  Japans vegetarisch pasteitjes met Tonkatsu (Japanse vruchten) saus <i>Japanese vegetarian dumplings with Tonkatsu (Japanese fruits) sauce</i>	€ 7,50
Harumaki (8 st./pcs.)  Vegetarisch mini loempia's met zoetzure chili saus <i>Vegetarian mini springrolls with sweet and sour chili sauce</i>	€ 7,50
Tebasaki Crispy (4 st./pcs.) Crispy gebakken kippenvleugels met sesam en teriyaki saus <i>Crispy baked chicken wings with sesame and teriyaki sauce</i>	€ 7,50
Ebi Furai (4 st./pcs.) Gebakken gamba's in pankomeel <i>Fried prawns in Japanese bread-crumbs</i>	€ 8,00
Gyoza (6 st./pcs.) Japanse kippasteitjes met Tonkatsu (Japanse vruchten) saus <i>Japanese chicken dumplings with Tonkatsu (Japanese fruits) sauce</i>	€ 8,00

KUSHIYAKI GRILL

Spiesjes van de grill – Skewers from the grill (2 st./pcs.)

Kinoko – Champignons <i>Mushrooms</i>	€ 4,50
Zukkini – Courgettes <i>Zuchinni</i>	€ 4,50
Yakitori – Kippendij <i>Chicken thigh</i>	€ 5,50
Gyu Niku – Ossenhaas <i>Tenderloin</i>	€ 6,10
Ribuai Black Angus – Ribeye <i>Rib Eye</i>	€ 7,00
Wagyu Niku – Japanse biefstuk <i>Japanese beef</i>	€ 9,50

In geval van allergie of dieet wensen vragen wij u contact op te nemen met uw gastheer of gastvrouw
Should you have any dietary or allergy requests, please contact our staff for recommendations

TEPPANYAKI HOOFDGERECHTEN VLEES

Teppanyaki main dishes meat

Hoofdgerechten van de teppanyaki en geserveerd met seizoensgroenten
Main dishes from the Teppanyaki and will be served with seasonal vegetables

Kippendij op de huid gebakken met teriyaki saus <i>Chicken thigh, skin on with teriyaki sauce</i>	€ 13,00
Diamanthaas Grain Fed ±200 gram Smaakvol, speciaal graan gevoerde schouderhaas <i>Tasteful, grain fed beef shoulder tender</i>	€ 20,50
Lamsrack geblust met gember in cognac <i>Lamb rack, quenched with ginger in cognac</i>	€ 21,50
Ossenhaas ±200 gram het meest malse stuk van het rund, geflambeerd met cognac <i>Tenderloin, the most tender piece of beef, flambéed with cognac</i>	€ 22,50
Dun gesneden Wagyu Rib Eye met Enoki paddenstoelen, lente uien en vers gebakken knoflook <i>Thinly sliced Wagyu Rib Eye with Enoki mushrooms, spring unions and freshly fried garlic</i>	€ 22,00
Kangoeroe lendebeefstuk ±200 gram Mager en mals, geblust met gember in cognac <i>Kangaroo sirloin, lean and tender, quenched with ginger in cognac</i>	€ 22,50
Black Angus Grain Fed lendebeefstuk ±200 gram Speciaal graan gevoerd, gemarmerd vlees en smaakvol <i>Sirloin Grain Fed, marbled meat and tasteful</i>	€ 25,50
Black Angus Grain Fed ribeye beefstuk ±200 gram Speciaal graan gevoerd, goed gemarmerd vlees en zeer smaakvol <i>Rib Eye Grain Fed, well-marbled meat and very tasteful</i>	€ 25,50
Wagyu lendebeefstuk ±150 gram Zeer goed gemarmerd Japanse rundvlees en zeer smaakvol <i>Very well-marbled Japanese meat and very tasteful</i>	€ 44,00

In geval van allergie of dieet wensen vragen wij u contact op te nemen met uw gastheer of gastvrouw
Should you have any dietary or allergy requests, please contact our staff for recommendations

TEPPANYAKI HOOFDGERECHTEN VIS

Teppanyaki main dishes fish


Hoofdgerechten van de teppanyaki en geserveerd met seizoensgroenten
Main dishes from the Teppanyaki and will be served with seasonal vegetables

Vis van de dag <i>Catch of the day</i>	dagprijs
Noorse Zalm <i>Fillet of Norwegian Salmon</i>	€ 13,50
Kabeljauwhaas <i>Fillet of Cod</i>	€ 16,50
Tonijn 'Tataki' - kort gebakken tonijn steak <i>Tuna 'Tataki' – shortly baked tuna steak</i>	€ 21,00
Black Tiger grote gamba's <i>Black Tiger king prawns</i>	€ 22,50
Duo van Black Tiger gamba's & Japanse coquilles <i>Duo of Black Tiger king prawns and Japanese scallops</i>	€ 23,50
Zeekreeft ±750 gram Hele kreeft, vers uit onze homarium <i>Whole fresh lobster, from our honarium</i>	€ 39,50

BIJGERECHTEN

Side dishes

Witte rijst met topping van Japans zoetzuur en sesam  <i>Steamed rice with topping of Japanese pickles and sesame</i>	€ 3,00
Gebakken rijst met en eieren en groenten  <i>Egg fried rice with vegetables</i>	€ 4,00
Gebakken Udon met eieren en groenten  <i>Egg fried udon with vegetables</i>	€ 4,50
Gebakken rijst met eieren, groenten en gamba <i>Egg fried rice with vegetables and prawn</i>	€ 5,50

 Vegetarisch / *Vegetarian*

 Pittig / *Spicy*

In geval van allergie of dieet wensen vragen wij u contact op te nemen met uw gastheer of gastvrouw
Should you have any dietary or allergy requests, please contact our staff for recommendations

DESSERT

Wij gebruiken ongezoete slagroom
We use unsweetened whipped cream

- Chocolate Duo** € 7,50
Chocolade fondant en chocolade roomijs met butterscotch karamel
Chocolate fondant and chocolate ice cream with butterscotch caramel
- Dorayaki** – met zoete Japanse Azuki rode bonen gevulde pannenkoek met vanille roomijs en butterscotch karamel € 8,50
Doriyaki – with sweet Azuki red bean paste filled pancake with Vanilla ice cream and butterscotch caramel
- Crème Brûlée** met een Japans roomijs naar keuze; Groene thee, Japans rode Azuki bonen of zwarte sesam € 7,50
Crème Brûlée with a Japanese ice cream of your choice; Green tea, Japanese red Azuki beans or Black sesame
- Crêpe & Vanille Bourbon** € 8,00
Flensje met vanille Bourbon roomijs, rode vruchten saus en geflambeerd met Grand Marnier likeur
Crêpe with vanilla Bourbon ice cream, red fruits sauce and flambéed with Grand Marnier liqueur
- Japanese Mix** € 7,50
Een verrassing duo van Japanse roomijs
A surprising duo of Japanese ice cream
- Tempura Ice** € 8,50
Vanille bourbon roomijs gefrituurd op ‘Tempura’ stijl met chocolade saus
Vanilla bourbon ice cream fried on ‘Tempura’ style with chocolate sauce
- I.p.v. roomijs serveren wij ook lactose vrije sorbetijs (behalve voor Tempura Ice); aardbei, citroen, passievruchten, mango of Yuzu (Japans citrusvruchten)**
Instead of ice cream we also serve lactose free sorbet (except for Tempura Ice); Strawberry, Lemon, Mango or Yuzu (Japanese citrus)