

TASTE OF TANUKI

Carpaccio van Wagyu bief met mesclun salade, pijnboompitten en truffel olie
Carpaccio of Wagyu beef with baby leaves salad and pine nuts and truffle oil

Miso Shiro soep
Soya bonen soep met to fu en Japanse paddenstoelen
Soy bean soup with tofu and Japanese mushrooms

Canadees coquilles en Black Tiger gamba's
Canadian coquilles and Black Tiger prawns

Verse Canadees zee kreeft uit onze homarium
Fresh Canadian sea lobster from our homarium

Dagverse vis
Daily fresh fish

Ossenhaas (Tenderloin) 100 gr.

Of / Or

Grain Fed Lendebiefstuk (US sirloin) 150 gr. + € 7,50

Geserveert met gebakken rijst of gebakken udon en seizoensgroenten
Served with fried rice or fried udon noodles and seasonal vegetables

Crêpe met vanille bourbon roomijs en verse seizoensvruchten
Crêpe with Vanilla Bourbon ice cream and fresh seasonal fruits

€ 68,00 per couvert / per cover

Minimaal 2 personen / Minimal 2 persons