

KEUZEMENU

3 GANGEN KEUZEMENU 59
Voorgerecht – Tussengerecht – Hoofdgerecht

4 GANGEN KEUZEMENU +10
Voorgerecht – 2x Tussengerechten – Hoofdgerecht

MENU OMAKASE

Chef's Choice menu – Laat het over aan de Chef!

4 gangen Chef's choice menu 59
Een extra gang +10

VOORGERECHTEN

Alle voorgerechten worden in de binnen-keuken bereid

SUSHI MIX

Variatie van dagverse Sushi

SUSHI & SASHIMI

Variatie van dagverse Sushi en Sashimi

JAPANESE FINGER FOOD

Variatie van gefrituurde Japanse hapjes

WAGYU CARPACCIO

Carpaccio van Wagyu beef | truffelolie | pijnboompitten

KUSHIYAKI

Kip | rundvlees | huisgemaakte teriyaki saus

TEMPURA MIX

Frituur op Japanse stijl | Black tiger gamba | diverse groenten
gember-soja dipsaus

TUSSENGERECHTEN VAN DE BAKPLAAT

losse gerecht

TORI TERIYAKI

Op de huid gebakken kippendij | uien | huisgemaakte teriyaki saus

16

YAKI NIKU

Runderhaas op spies | lente-ui | knoflook | huisgemaakte teriyaki saus

16

ZALM

Noorse zalmfilet | honing-yuzu saus | dille

16

WAGYU USU YAKI

Biefrollen van Wagyu | Enoki paddenstoelen | knoflook | bosuien

19,5

GAMBA'S & COQUILLE'S

Black Tiger gamba's & Japanse St. Jacobschelpen

19,5

HOOFDGERECHTEN

losse gerecht

Geserveerd met gebakken rijst of Japanse udon noodles en groenten

Vleesgerechten worden geserveerd met vers gebakken knoflook

ZEEBAARS

Op de huid gebakken doradefilet | citroen | dille

30

ZALM TATAKI

Kortgebakken zalm steak | crispy skin | uien | knoflook | bosuien

30
(180 gr.)

TONIJN TATAKI

Kortgebakken zalm steak | crispy skin | uien | knoflook | bosuien

41
(200 gr.)

DIAMANTHAAS

120 gram | grainfed - speciaal graan-gevoerd
runderhaas van de schouder | cognac geflambeerd

31
(200 gr.)

OSSENHAAS

120 gram | Black Angus | zeer mals | weinig vet | cognac geflambeerd

41
(240 gr.)

Onderstaande gerechten zijn enkel beschikbaar mits van te voren besteld zijn

ZEEKREEFT*

Verse Canadese kreeft | 800-900 gram p.st.

**2 dag van te voren reserveren verplicht. Halve kreeft niet mogelijk*

dagprijs

WAGYU RIBEYE / ENTRECOTE*

Zeer goede vetmarmering | smaakvol | cognac geflambeerd

**2 dagen van te voren reserveren verplicht. Min. gewicht 150 gram*

dagprijs

BIJGERECHTEN

Zoetzuur - komkommer rettich wortel 🌿	4
Chuka Wakame zeewier Japanse stijl gemarineerd sesam	5,9
Gebakken rijst ei groenten	5
Gebakken udon noodles ei groenten Teriyaki saus sesam 🌿	5,5
Edamame - soja bonen zeezout 🌿	7

NAGERECHTEN

TEMPURA ICE	9,5
Vanille bourbon roomijs gefrituurd op tempura stijl chocolade saus	
MOCHI ICE	9
Roomijs omwikkeld met Mochi-deeg; Japanse zoete kleefrijst	
CHEESECAKE	9
Cheesecake van de dag vanille bourbon roomijs	
MATCHA & PANDAN	9
Spekkoek Pandan Matcha - green tea roomijs	
CRÈME BRÛLÉE	8,5
Met vanille bourbon roomijs	
Diverse likeuren (Japanse) whisky's cognac's (Japanse) gin rum saké wijnen	v.a. 6,5