

Menu Gyo-en

€ 68,50 per couvert

Sushi en Sashimi

In plakjes gesneden rauwe vis
Van superieure kwaliteit en Sushi

Garnalensalade

Sake Maki

de chef

Dunne zalmrolletjes gevuld met
lente-uitjes en shi-take paddenstoel

Barramundifilet

Zeekreeft

Champagne Spoom

shi-take paddenstoel

Usuyaki

Rolletjes van dunne plakjes lendebeefstuk
gevuld met gebakken knoflook

Geflambeerde Ossenhaas

Udon Mie

Dessert

Menu Umi

€ 59,50 per couvert

Zensai

Verschillen de lekkernijen van

Vissalade

Sake Maki

Dunne zalmrolletjes gevuld met
lente-uitjes en

St. Jacobsschelpen

Zeewolf

Citroensorbet

Heilbot in een Pot-au-feu

(hete pot)

Gebakken rijst*

*Supplement Udon Mie € 3,25

Dessert



Menu Sazanka

€ 49,50 per couvert

Mixed Sushi

Rijstrolletjes
met verschillende soorten rauwe vis

Reuze Garnalen

Zalmfilet

Gyoza

Pasteitje gevuld met fijn gehakt

Rauwkostsalade

lendenbiefstuk

Geflambeerde Ossenhaas

Assortiment gebakken groenten

Gebakken rijst*

Dessert

groenten

Menu Kiku

€ 49,50 per couvert

Beef Sashimi

Carpaccio van lendenbiefstuk
begeleid door een kruidige sojasaus

Usuyaki

Rolletjes van dunne plakjes

gevuld met gebakken knoflook

Gyoza

Pasteitje gevuld met fijn gehakt

Eendenborstfilet

Rauwkostsalade

Geflambeerde Ossenhaas

Assortiment gebakken

Gebakken rijst

*Supplement Udon Mie € 3,25

Dessert



Vegetarisch Menu Yasai

€ 39,50 per couvert

Mixed Sushi

Rijstrolletjes
met verschillende soorten groenten

Shi-Take

Aromatische Japanse paddenstoelen
Gevuld met een farce van groenten

Gyoza

Pasteitje gevuld met fijn groenten

Okonimiyaki

Japanse groentenpannenkoek

Rauwkostsalade

Groenten Pot-au-feu

In hete pot gestoomd groentengerecht
Met een lichte sojasaus

Gebakken rijst*

Ossenhaas
gebakken groenten
rijst*

Dessert

Kindermenu

€ 23,50 per couvert

Sushi

Sake en tamago sushi

Zalmfilet

Citroensorbet

Geflambeerde

Assortiment
Gebakken

Dessert

*Supplement Udon Mie € 3,25



A LA CARTE

<u>Voorgerechten</u>	€
Zensai Japanse hors-d'oeuvre van diverse koude hapjes	13,50
Tempura Verschillende soorten vis en groenten, zeer licht gefrituurd	13,50
Mixed Sushi Gestoomde Japanse rijst met verschillende soorten rauwe vis en zuur	14,50
Beef Sashimi Fijn gesneden plakjes rauwe lendenbiefstuk begeleid door een pittige saus	13,75
Sashimi Moriawase Assortiment rauwe vis van superieure kwaliteit en versheid	22,50
Sashimi Maguro to Sake Sashimi van tonijn en zalm	21,50
Teppan Sashimi Maguro to Sake Licht teppan gebakken sashimi van tonijn en zalm	24,50
Teppan Tempura Krokant teppan gebakken ossenhaas en groenten	12,50
<u>Soepen</u>	
Misosoep met tofu, zeewier en lente-uitjes	4,50
Japanse vissoep	7,50
<u>Visspecialiteiten*</u>	
Verse Kreeft	dagprijs
Zeetong	dagprijs
Zalmfilet	21,50
Reuze garnalen	23,50
St. Jacobsschelpen	23,50
Zeewolf	21,50
<u>Vleesspecialiteiten*</u>	
Yakitori Gemarineerde kipfilet aan bamboespies	15,75
Kipkarbonade	17,50
Usuyaki Rolletjes van dunne plakjes lendenbiefstuk gevuld met gebakken knoflook	22,50
Struisvogelbiefstuk	26,50
Rib-eye	21,50
Ossenhaas	24,50
Lamskotelet	23,50
*Deze gerechten worden standaard geserveerd met gestoomde rijst en assortiment groenten	
Supplement gebakken rijst € 2,50	
Supplement Udon Mie € 5,75	
<u>Bijgerechten</u>	
Gyoza (3 stuks)	6,00
Japanse rauwkostsalade	3,50
Japanse vissalade	6,75
Teppan gebakken rijst	4,50
Udon mie (Japanse bami)	7,75