



Menu Gyo-en

€ 68,50 per couvert

Sushi en Sashimi

In plakjes gesneden rauwe vis
Van superieure kwaliteit en Sushi

Garnalensalade

Sake Maki

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

Barramundifilet

Zeekreeft

Champagne Spoom

Usuyaki

Rolletjes van dunne plakjes lendebeefstuk
gevuld met gebakken knoflook

Geflambeerde Ossenhaas

Udon Mie

Dessert

*Supplement Udon Mie € 3,25

Menu Umi

€ 59,50 per couvert

Zensai

Verschillen de lekkernijen van de chef

Vissalade

Sake Maki

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

St. Jacobsschelpen

Zeewolf

Citroensorbet

Heilbot in een Pot-au-feu (hete pot)

Gebakken rijst*

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

Geflambeerde Ossenhaas

Assortiment gebakken groenten

Gebakken rijst*

Dessert

*Supplement Udon Mie € 3,25

Menu Kiku

€ 49,50 per couvert

Beef Sashimi

Carpaccio van lendenbiefstuk
begeleid door een kruidige sojasaus

Usuyaki

Rolletjes van dunne plakjes lende biefstuk
gevuld met gebakken knoflook

Gyoza

Pasteitje gevuld met fijn gehakt

Lamshaas

Rauwkostsalade

Geflambeerde Ossenhaas

Assortiment gebakken groenten

Gebakken rijst

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*

Dessert

Kindermenu

€ 23,50 per couvert

Sushi

Sake en tamago sushi

Zalmfilet

Citroensorbet

Geflambeerde Ossenhaas

Assortiment gebakken groenten

Gebakken rijst*

Dessert

*Supplement Udon Mie € 3,25

A LA CARTE

Voorgerechten

Zensai 13,50

Japanse hors-d'oeuvre van diverse koude hapjes

Tempura 13,50

Verschillende soorten vis en groenten, zeer licht gefrituurd

Mixed Sushi 14,50

Gestoomde Japanse rijst met verschillende soorten rauwe vis en zuur

Beef Sashimi 13,75

Fijn gesneden plakjes rauwe lendenbiefstuk begeleid door een pittige saus

Sashimi Moriawase 22,50

Assortiment rauwe vis van superieure kwaliteit en versheid

Sashimi Maguro to Sake 21,50

Sashimi van tonijn en zalm

Teppan Sashimi Maguro to Sake 24,50

Licht teppan gebakken sashimi van tonijn en zalm

Teppan Tempura 12,50

Krokant teppan gebakken ossenhaas en groenten

Soepen

Misosoep met tofu, zeewier en lente-uitjes 4,50

Japanse vissoep 7,50

Visspecialiteiten*

Verse Kreeft dagprijs

Zeetong dagprijs

Zalmfilet 21,50

Reuze garnalen 23,50

St. Jacobsschelpen 23,50

Zeewolf 21,50

Dorade royal 26,50

Heilbot (gestoomd) 27,50

Krokodil 35,50

Victoria baars 21,50

Vleesspecialiteiten*

Yakitori 15,75

Gemarineerde kipfilet aan bamboespies

Kipkarbonade 17,50

Usuyaki 22,50

Rolletjes van dunne plakjes lendenbiefstuk gevuld met gebakken knoflook

Struisvogelbiefstuk 26,50

Rib-eye 21,50

Ossenhaas 24,50

Lamskotelet 23,50

Kangoeroe 29,50

Wagyu biefstuk (100 gram) 45,00

* Deze gerechten worden standaard geserveerd met gestoomde rijst en assortiment groenten

Supplement gebakken rijst € 2,50

Supplement Udon Mie € 5,75

Bijgerechten

Gyoza (3 stuks) 6,00

Japanse rauwkostsalade 3,50

Japanse vissalade 6,75

Teppan gebakken rijst 4,50

Udon mie (Japanse bami) 7,75



Verrassingsmenu: "Omakase"

Laat u verrassen met een "Omakase" menu met de meest verse ingrediënten van land en zee, geïnspireerd door Chef Juliana.

Let yourself be surprised by an "Omakase" menu with the freshest ingredients of land and sea, inspired by Chef Juliana.

10 gangen

10 courses

Tussen de € 60,00 en € 120,00 p.p.

U bepaalt een bedrag
En de chefkok gaat voor u aan de slag

Dit menu is alleen te bestellen voor uw hele gezelschap
This menu is only available for your entire company