

JAPANS TEPPANYAKI



MENU KOBE

EXCLUSIVE

- Japanse hors-d'oeuvres
- Tonijn tataki
- Misoshot met zalm
- Gamba's gebakken met zeevruchtensaus
- Gebakken oesters met spekjes
- Halve kreeft uit eigen homarium
- Japanse salade
- Gemengde groenten en gebakken Nishiki rijst
- Geflambeerde ossenhaas
- Dessert

70 p.p.

MENU TOKYO

VIS

- Japanse hors-d'oeuvres
- Sashimi assortiment
- Misoshot met zalm
- Gebakken coquilles st Jacques
- Op de huid gebakken zalmfilet
- Halve kreeft uit eigen homarium
- Japanse salade
- Gemengde groenten en gebakken Nishiki rijst
- Gebakken kabeljauwrug
- Dessert

67.5 p.p.

MENU NIKU

VLEES

- Japanse hors-d'oeuvres
- Gerookte eendenborst
- Misoshot gevuld met tofu
- Rolletjes van entrecote gevuld met groenten
- Kip teriyaki
- Japanse salade
- Gemengde groenten en gebakken Nishiki rijst
- Geflambeerde ossenhaas
- Dessert

49,5 p.p.

MENU KISETSU

SEIZOENSMENU

- Japanse hors-d'oeuvres
- Sushi assortiment
- Misoshot gevuld met tofu
- Rolletjes van entrecote gevuld met groenten van het seizoen
- Op de huid gebakken zeebaarsfilet
- Japanse salade
- Gemengde groenten en gebakken Nishiki rijst
- Geflambeerde ossenhaas
- Dessert

45 p.p.

KINDERMENU

TOT EN MET 12 JAAR



- Zie menu Kisesu of menu Niku

26,5 p.p.

VEGETARISCH MENU

- Een menu samengesteld door de Chef

43,5 p.p.

HEEFT U SPECIALE WENSEN OF ALLERGIEËN? GEEF HET DOOR AAN ÉÉN VAN ONZE MEDEWERKERS

JAPANS TEPPANYAKI



SUSHI

Green House Roll 4 st – Garnaal tempura, avocado (P)	9.75
King's Roll 4 st – Geflambeerde zalm met gebakken uitjes.	9.75
California Maki Roll 4 st – Avocado, surimi, zoete omelet omhuld met viskuit	9
Tempura Maki Roll 4 st – Garnaal tempura omhuld met sesamzaadjes	9.75
Zalm Nigiri 3 st	7.5
Tonijn Nigiri 3 st	8.5

SASHIMI

Sashimi Zalm & Tonijn – 4 Zalm 4 Tonijn	18
Sashimi Zalm 4 st	9
Sashimi Tonijn 4 st	10.5
Sashimi Mix – 4 Zalm, 2 Tonijn, 2 Japanse Hamachi	18

SUPPLEMENTEN

Chuku Wakame – Japanse zeewier	7,5
Gari – Japanse Gember	7.5
Edamame Bonen - Zout, pikant of naturel	6.5

JAPANS TEPPANYAKI



STARTERS

Usiyaki 2 st.	9.5
Yakitori met Terriyakisaus 2 st	8.75
Tempura garnalen met soja misosaus 2 st.	9.5

MAINS

Alle hoofdgerechten worden gebakken op de bakplaat en geserveerd met gemengde groenten en gebakken Nishiki rijst.

Torri Terrikyaki – Kip met Terriyakisaus	23.5
Gyuniku – Malse Hibachi steak	28.5
Kohitsuji Choppu – Lamskoteletten	29.5
Shibasū – Zeebaarsfilet	26.5
Kuruma Ebi – Grote gamba's	26.5
Hotategai – St. Jacobsschelp	28.75
Ise Ebi – Hele kreeft uit homarium	42.5
Sake – Zalm	24.5
Shenhao – Oesters	24.5

DESSERT

Japanse Appel Gyoza met Japans roomijs	8.75
Dame Blanche	8.75
Chocolade Moelleux met stracciatella roomijs	8.75
Cheesecake – Cheesecake van de dag	8.75
Tiramisu met Mokka Roomijs	8.75

HEEFT U SPECIALE WENSEN OF ALLERGIEËN? GEEF HET DOOR AAN ÉÉN VAN ONZE MEDEWERKERS