



'OMAKASE' DINER MENU: BEST FROM THE CHEF SEASONAL

'ERVAAR DE AUTHENTIEKE SMAKEN VAN JAPAN MET ONS OMAKASE-DINER. LAAT ONZE CHEF-KOKS U VERRASSEN MET EEN SELECTIE VAN DE MEEST VERSE EN HOOGWAARDIGE INGREDIËNTEN VAN HET SEIZOEN. LAAT U MEEVOEREN OP EEN CULINAIRE REIS DOOR DE VERSCHILLENDE SMAKEN EN TEXTUREN VAN DE JAPANSE EN AZIATISCHE KEUKEN.
ONZE OMAKASE-MENU'S BIEDEN WIJ U AAN IN 4, 5 OF 6 GANGEN MET DAARBIJ BEHORENDE OMAKASE BITES EN AMUSES'

4 COURSES
€ 62

5 COURSES
€ 75

6 COURSES
€ 88

SUPPLEMENT

GANZENLEVER KRULLEN	€ 10
VERSE TRUFFEL	€ 9

MENU'S PER TAFEL TE BESTELLEN
U KUNT EVENTUELE BIJZONDERHEDEN IN UW, VEGETARISCH DIEET EN/OF ALLERGENEN AANGEVEN BIJ UW RESERVERING. DIT ZULLEN WIJ IN ACHT NEMEN, ANDERS NEMEN WIJ PERSOONLIJK CONTACT MET U OP.

'OMAKASE' BITES

DE VOLGENDE GERECHTEN ZIJN À LA CARTE OF ALS EXTRA BIJ TE BESTELLEN BIJ U MENU.

OESTERS (1PCS) VRAAG ONZE BEDIENINGSMEDEWERKERS NAAR DE SEIZOENSGEBONDEN SOORTEN EN DE VERSCHILLENDE BEREIDINGSMOGELIJKHEDEN.	€ 5
KAVIAAR PER 10 GRAM LIEFHEBBER VAN KAVIAAR? U KUNT NAAR WENS KAVIAAR TOEVOEGEN AAN EEN GERECHT NAAR KEUZE.	€ 38
DUMPLINGS HOUSE MADE 2 PCS CHICKEN - FOIE GRASS KING CRAB - PRAWN WAGYU TRUFFLE	€ 12 € 14 € 14
TACO'S 2 PCS SALMON TUNA STEAK	€ 12 € 14 € 14
SASHIMI SELECTION	€ 35
SCALLOP (1 PCS) OTORI STYLE	€ 15

À LA CARTE

DE VOLGENDE GERECHTEN VAN ONS OMAKASE & SHARING MENU ZIJN À LA CARTE TE BESTELLEN

SUSHI AMERICAN TUNA - SALMON - EBI TEMPURA - CRAB - AVOCADO	€ 24
OSHIZUSHI PRESSED SALMON FLAMED SUSHI 8 PCS	€ 22
HOOFDGERECHT SERVED WITH SEASONAL VEGGIES & RICE BEEF TERIYAKI TENDERLOIN TERIYAKI SAUCE	€ 34
CATCH OFF THE DAY SEASONAL	€ 34
DESSERT SEASONAL DESSERT	€ 15

MENU'S PER TAFEL TE BESTELLEN
U KUNT EVENTUELE BIJZONDERHEDEN IN UW, VEGETARISCH DIEET EN/OF ALLERGENEN AANGEVEN BIJ UW RESERVERING. DIT ZULLEN WIJ IN ACHT NEMEN, ANDERS NEMEN WIJ PERSOONLIJK CONTACT MET U OP.