



'OMAKASE' EXPERIENCE MENU: BEST FROM THE CHEF SEASONAL

'ERVAAR DE AUTHENTIEKE SMAKEN VAN JAPAN MET ONS OMAKASE-EXPERIENCE. 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-EXPERIENCE BIEDEN WIJ U AAN IN 4, 5 OF 6 GANGEN MET DAARBIJ BEHORENDE OMAKASE BITES EN AMUSES'

4 COURSES
€ 62

5 COURSES
€ 78

6 COURSES
€ 88

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.

KLASSIEKERS

KLASSIEKERS OM TOE TE VOEGEN AAN UW OMAKASE EXPERIENCE

KAVIAAR 15 GRAM	€ 38
GANZENLEVER BIJ HOOFDGERECHT	€ 24
KAGOSHIMA WAGYU BEEF A5 65GR (WAGYU BEEF KAN EEN HOOFDGERECHT VERVANGEN).	€ 55 P.P.
OESTERS (2 PCS.) VRAAG ONZE BEDIENINGSMEDEWERKERS NAAR DE SEIZOENSGEBONDEN SOORTEN EN DE VERSCHILLENDE BEREIDINGSMOGELIJKHEDEN.	€ 15
SCALLOP (1 PCS.) OTORI STYLE	€ 15
DUMPLINGS HOUSE MADE (2 PCS.) CHICKEN-FOIE GRASS KING CRAB-PRAWN. WAGYU TRUFFLE.	€ 14 € 14 € 14
KAGOSHIMA WAGYU A5 NIGIRI (2 PCS.)	€ 19
AMERICAN SUSHI ROLL (8 PCS.)	€ 24
OSHIZUSHI (8 PCS.)	€ 22
SASHIMI (SET) SELECTION	€ 38
EDAMAME BOONTJES	€ 8

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.