



'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
€ 65

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 HOOFDGRECHT € 24

KAGOSHIMA WAGYU BEEF A5 65GR (WAGYU BEEF KAN EEN HOOFDGERECHT VERVANGEN). € 55 P.P.

OESTERS (2 PCS.) € 15
VRAAG ONZE BEDIENINGSMEDEWERKERS NAAR DE SEIZOENSGEBONDEN SOORTEN EN DE VERSCHILLENDE BEREIDINGSMOGELIJKHEDEN.

SCALLOP (1 PCS.) € 15
OTORI STYLE

DUMPLINGS HOUSE MADE (2 PCS.) € 14
CHICKEN-FOIE GRASS € 14
KING CRAB-PRAWN. € 14
WAGYU TRUFFLE.

KAGOSHIMA WAGYU A5 NIGIRI (2 PCS.) € 19

AMERICAN SUSHI ROLL (8 PCS.) € 24

OSHIZUSHI (8 PCS.) € 22

SASHIMI (SET) € 38
SELECTION

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.