



KYOTO



J A P A N S

京都の日本料理







# Welkom | いらしゃいます

*De allure van de Japanse cuisine vloeit voort uit de puurheid en eenvoud die ten grondslag ligt aan de Japanse cultuur: een filosofie die u terugziet in onze service en proeft in onze gerechten.*

*The allure of the Japanese cuisine stems from the pureness and simplicity that is the foundation of Japanese culture: a philosophy that is reflected in our service and that one can taste in our dishes.*





# Menu's | パッケージ

## Chefkok Menu's | Chef Menus

*Let our chef pamper you with  
his finest Japanese dishes*

3 gangen menu à	€ 35,00 p.p.
4 gangen menu à	€ 50,00 p.p.
5 gangen menu à	€ 60,00 p.p.

### Menu Kyoto

€ 65,00 per couvert

#### Sushi & Sashimi

Een assortiment van dagverse visfilet

Our most popular Japanese appetizer with a selection of raw fish filet

#### Ebi Tempura

Gefrituurde garnalen en groenten in krokant broodkruimeljasje met Kyoto tempura saus

Tempura style shrimps and vegetables in Kyoto tempura sauce

#### Hotategai

St. Jacobsschelp licht gebakken met knoflookchips en luchtige wasabi crème

Scallop grilled with garlic crisps and creamy wasabi sauce

#### Ise Ebi

Dagverse halve kreeft op traditionele Japanse wijze bereid

Fresh lobster served in Japanese traditional style

#### Usuyaki

Dunne plakjes rib-eye steak opgerold met knoflookchips en lente-uitjes

Thin rib-eye steak rolls with garlic crisps and spring onions

#### Spoom

Een klassieke verfrissing om uw smaak te neutraliseren

Classic refreshment to neutralize your taste

#### Hireniku

Geflambeerde ossenhaas geserveerd met gebakken rijst en groenten

Flamed-beef served with japanese fried rice, vegetables and fresh salad

#### Aisu

In Grand Marnier geflambeerd teppanyaki flensje met vanille-roomijs en verse vruchten

Teppanyaki prepared dessert with vanilla icecream and fresh fruit

Koffie of Japanse thee | Coffee or Japanese tea



## Menu Shima

€ 45,00 per couvert

### Sashimi

Een assortiment van dagverse visfilet  
Our most popular Japanese appetizer with a selection of raw fish filet

### Miso Shiru

Soep op basis van edamamebonen | Edamame beans-based soup

### Kuruma Ebi

Japaneze keizersgamba's | Japanese imperial prawn

### Sake

Dagverse zalm bereid op traditionele teppanyaki wijze  
Fresh salmon traditional teppanyaki style

### Usuyaki

Knoflookchips en lente-uitjes gerold in dunne plakjes rib-eye steak  
Thin rib-eye steak rolls with garlic crisps and spring onions

### Spoom

Een klassieke verfrissing om uw smaak te neutraliseren  
Classic refreshment to neutralize your taste

### Hireniku

Geflambeerde ossenhaas geserveerd met gebakken rijst en groenten  
Flamed-beef served with Japanese fried rice, vegetables and fresh salad

Verrassingsdessert | Surprise dessert

## Menu Mori | vleesmenu

€ 40,00 per couvert

### Zensai

Klein voorgerecht | small starter

### Miso Shiru

Soep op basis van edamamebonen | Edamame beans-based soup

### Yaki Tori

Kipstukjes op bamboespies bereid op traditionele teppanyaki wijze  
Chicken skewers prepared in traditional Japanese teppanyaki style

### Ahiru Niku

Gefileerde eendenborst | Duck breast filet

### Usuyaki

Dunne plakjes rib-eye steak opgerold met knoflookchips en lente-uitjes  
Thin rib-eye steak rolls with garlic crisps and spring onions.

### Spoom

Een klassieke verfrissing om uw smaak te neutraliseren  
Classic refreshment to neutralize your taste

### Hireniku

Geflambeerde ossenhaas geserveerd met gebakken rijst en groenten  
Flamed-beef served with Japanese fried rice, vegetables and fresh salad

Verrassingsdessert | Surprise dessert

## Menu Sango | vismenu

€ 40,00 per couvert

### Zensai

Klein voorgerecht | Small starter

### Miso Shiru

Soep op basis van edamamebonen | Edamame beans-based soup

### Kuruma Ebi

Japaneze keizersgamba's | Japanese imperial prawn

### Hotategai

St. Jacobsschelp licht gebakken met knoflookchips en luchtige wasabi crème  
Scallop grilled with garlic crisps and creamy wasabi sauce

### Ika

Dagverse inktvis bereid op traditionele teppanyaki wijze  
Traditional teppanyaki style fresh squid

### Spoom

Een klassieke verfrissing om uw smaak te neutraliseren  
Classic refreshment to neutralize your taste

### Sake

Dagverse zalm bereid op traditionele teppanyaki wijze  
Fresh salmon traditional teppanyaki style

Verrassingsdessert | Surprise dessert



Menu's | パッケージ





## Kennismakingsmenu

€ 27,50 p.p.

### Zensai

Klein voorgerecht | Small starter

### Miso Shiru

Soep op basis van edamamebonen | Edamame beans-based soup

### Sake Teppan

Dagverse zalm bereid op traditionele teppanyaki wijze  
Fresh salmon traditional teppanyaki style

### Hireniku

Geflambeerde ossenhacis geserveerd met gebakken rijst en groenten  
Flamed-beef served with Japanese fried rice, vegetables and fresh salad.

Japanse thee | Japanese green tea

## Kindermenu tot en met 12 jaar € 20,00 p.p. Kids menu 12 years old and below

### Zensai

Klein voorgerecht | Small starter

### Miso Shiru

Soep op basis van edamamebonen | Edamame beans-based soup

### Yaki Tori

Kipstukjes op bamboespies bereid op traditionele teppanyaki wijze  
Chicken skewers prepared in traditional Japanese teppanyaki style

### Sake | Tori Teppan

Dagverse zalm bereid op traditionele teppanyaki wijze  
Fresh salmon traditional teppanyaki style

Kinderijsje | Kids-styled dessert

## Vegetarisch Menu | Vegetarian Menu

Geniet van de fijnste vegetarische ingrediënten en gerechten in ons vegetarische menu

Enjoy the finest vegetarian ingredients and dishes in our vegetarian menu

€ 30,00 p.p.

Menu's | パッケージ



## Sushi | 寿司

### Sushi Diner € 32,00

Soep op basis van edamamebonen met sushi mix en futo maki rollen  
Edamame beans-based soup with sushi mix and futo maki rolls

### Nigiri Sushi € 18,00

9 stuks mix sushi met tekka maki rollen  
Sushi mix (9 pcs.) with tekka maki rolls

### California Roll € 14,00

Sushi met gevarieerde vulling omhuld met garnalenkuit  
Sushi with various fillings and shrimp eggs

### Maguro Sushi € 13,00

8 stuks tonijn sushi | Tuna sushi (8 pcs.)

### Sake & Maguro Sushi € 13,00

8 stuks zalm en tonijn sushi | Salmon and tuna sushi (8 pcs.)

### Sake Sushi € 12,50

8 stuks zalm sushi | Salmon sushi (8 pcs.)

### Futo Maki € 12,50

Sushi opgerold met zeewier en diverse vullingen  
Sushi rolled with seaweed and several fillings

### Tekka Maki € 7,00

Maki sushi met tonijnvulling | Maki sushi with tuna filling

### Kappa Maki € 6,00

Maki sushi met komkommervulling | Maki sushi with cucumber filling

### California Hand-Roll € 5,00

Grote zeewier-rol met gevarieerde vulling  
omhuld met garnalenkuit  
Large seaweed roll with  
various fillings and shrimp roe

per stuk

### Crispy Tuna Nigiri € 16,00

8 stuks licht gebakken rijstblokjes met  
tonijntartaar en lente uitje  
Lightly baked crusty rice with a filling  
of tuna and spring onion (8 pcs.)

per 8 pcs.

### Rock Shrimp Sushi € 18,00

Sushi rol met avocado en een in een jasje  
van krokante broodkruimels gestoken hele garnaal  
Roll with avocado and whole shrimp in a crusty breadcrumb coat

### New Style Zalm € 12,00

Nigiri zalm, licht geschroeid met teriyaki saus gelakt  
Nigiri Salmon sushi coated in teriyaki sauce.

### Ikura Sake Roll € 16,00

Rol van zalm en zalmkaviar | Roll of salmon and salmon caviar

## Sushi | 寿司





## Sashimi | 刺身

### Sashimi Kazoku

Grote sashimi voor twee personen  
Large sashimi for two persons

€ 30,00

### Sashimi & Sushi Mix

10 stuks sashimi en 6 stuks sushi  
10 pcs of sashimi and 6 pcs of sushi

€ 22,50

### Sashimi Zalm & Tonijn New Style

Zalm en tonijn licht geschroeid met teriyaki gelakt  
Salmon and tuna lightly singed and  
laquered with teriyaki sauce.

€ 18,00

### Sashimi St. Jacobsschelp

St. Jacobsschelp met Japanse mayonaise en zalmkaviar  
Shallop with Japanese mayonnaise and salmon caviar.

€ 16,00

### Sashimi Hamachi

Geelvinmakkreel met rode ui snippers en ponzu dip  
Japanese amberjack with red onion and ponzu dip sauce

€ 16,00

### Moriawase Sashimi

Dagverse plakjes van verschillende soorte vis  
Fresh slices of various fish

€ 17,00

### Maguro Sashimi

Dagverse plakjes tonijn | Fresh tuna slices

€ 13,00

### Sake & Maguro Sashimi

Dagverse plakjes zalm en tonijn | Fresh salmon and tuna slices

€ 13,00

### Sake Sashimi

Dagverse plakjes zalm | Fresh salmon slices

€ 12,50

## Sashimi | 刺身







## Voorgerecht | アントレ

### Ebi Tempura

Gefrituurde garnalen en groenten in krokant broodkruimeljasje met Kyoto tempura saus  
Tempura style shrimps and vegetables with Kyoto tempura sauce

€ 13,50

### Ebi Furai

4 stuks gambas in een Japans krokant broodkruimeljasje  
4 pieces of fried prawn coated with tempura style breadcrumbs

€ 12,50

### Mini Oesters

6 stuks rauwe oesters met rode ui snippers en ponzu saus  
6 pieces raw oysters with red onion and ponzu sauce

€ 12,50

### Tarbotine

Tarbotfilet met luchtige Kyoto wasabi crème  
Tarbot filet in Kyoto wasabi cream sauce

€ 12,50

### Gyu Sashi

Japanse carpaccio met verse uien  
Japanese style carpaccio with fresh onions

€ 11,50

### Gyoza

3 stuks gebakken Japanse vleespasteitjes met ponzu dip  
3 pieces of baked Japanese meat pastries with ponzu dip sauce

€ 7,50

### Ebi No Suimono

Heldere garnalensoep | Clear shrimp soup

€ 4,00

### Miso Shiru

Soep op basis van edamamebonen  
Edamame beans-based soup

€ 3,50

## Voorgerecht | アントレ





## Hoofdgerechten | メインコース

**Kuruma Ebi** € 21,00

Japanse keizersgamba's | Japanese imperial prawn

**Usuyaki** € 21,00

Dunne plakjes rib-eye steak opgerold met krokante knoflook en lente-uitjes

Thin rib-eye steak rolls with garlic and spring onions

**Hireniku** € 20,00

Geflambeerde ossenhacs geserveerd met gebakken rijst en groenten

Flamed-beef served with Japanese fried rice, vegetables and fresh salad

**Ahiru Niku** € 19,00

Eendenborstfilet bereid op traditionele teppanyaki wijze

Traditional teppanyaki style duck breast filet

**Shitabirame** € 19,00

Tongfilet bereid op traditionele teppanyaki wijze

Traditional teppanyaki style sole

**Sake** € 18,00

Dagverse zalm bereid op traditionele teppanyaki wijze

Fresh salmon traditional teppanyaki style

**Ika** € 17,00

Dagverse Inktvis bereid op traditionele teppanyaki wijze

Traditional teppanyaki style fresh squid

**Tori Niku** € 17,00

Kippenpoofilet bereid op traditionele teppanyaki wijze

Traditional teppanyaki style chicken leg filet

## Hoofdgerechten | メインコース

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met witte rijst, groenten en salade.

All main dishes are served with white rice, vegetables and salad.





## Kyoto Specials

### Ise Ebi

Dagverse kreeft op twee traditionele Japanse wijzen bereid  
"De ultieme Kyoto beleving".

Fresh lobster served in two different Japanese styles  
"The ultimate Kyoto experience".

**dagprijs**

### Wagyu Gold Ossenhaas (80gr)

Wagyu is de kaviar onder het vlees. De exclusieve runderen worden met uiterste zorg onder klassieke muziek gemasseerd en gevoed met een rijk dieet en hoogkwalitatieve sake. Hieraan ontleent de Wagyu zijn malse, marmerachtige vleesstructuur.

Wagyu is known as the caviar among the beef tenderloins. The exclusive cattle are massaged and fed with a rich diet and high quality sake, while classical music is played for them. This gives the Wagyu its succulent, marbled structure.

**dagprijs**

## Kyoto Specials





### De Chef - Prakan Srichoke

Chef Prakan Srichoke verfijnde tientallen jaren lang de kunst van de Japanse cuisine bij zijn leermeester in Kyoto, Japan. In 1990 bracht hij zijn kundigheid naar Kyoto, Orient Plaza. Vandaag kunt u door hem laten verassen en verwennen met de meest exquise Japanse gerechten in het Chefkok Menu.

Chef Prakan Srichoke refined the art of the Japanese cuisine for decades, taught first-hand from his mentor in Kyoto, Japan. In 1990 he brought his skill and knowledge to Kyoto, Orient Plaza. Today, let him pamper en delight you with the most exquisite Japanese dishes in the Chef Menu.



### De Chef - Hong

De kunst van de Teppanyaki vormt een prachtig contrast naast de traditionele en ingetogen Japanse keuken. Op spectaculaire wijze bereidt onze Chef Hong tongstrelende gerechten op deze vlamme ijzeren plaat. Toch, in het midden van de grote vlammen, vindt u de traditionele Japanse waarden: uiterste precisie in de bereiding en met zorg geselecteerde ingrediënten.

The art of the Teppanyaki contrasts splendidly with the traditional and demure Japanese cuisine. Our Chef Hong composes delightful dishes on this flaming iron plate in a spectacular show. Yet, in the midst of the flames, you will find the traditional Japanese values: utter precision and carefully selected ingredients.



[www.orientplaza.com](http://www.orientplaza.com)