

## Grill & Sauté

### タラの西京焼き [tara no saikyo-yaki]

Grilled black cod marinated in Saikyo miso from Kyoto known for its sweetness and colour.

Gegrilde zwarte kabeljauw gemarineerd in Saikyo miso uit Kyoto, bekend voor zijn zoetige smaak en kleur.

€10.95

### 炙りサバ [aburi saba]

Broiled salted mackerel from the Mediterranean seas. Simple yet delicious.

Geroosterde, gezouten makreel uit de Midderrandse zee. Eenvoudig, maar heerlijk.

€7.95

### ホッケ [hokke]

Grilled salted and filleted Atka mackerel from the seas around Hokkaido, northern Japan.

Gegrilde gezouten en gefileerde Atka makreel uit de wateren van Hokkaido, Noord-Japan.

€13.95

### 炙りチャーシュー [aburi chasyu]

Broiled pork belly, marinated in sake, sweet rice wine and soy sauce.

Geroosterde buikspek, gemarineerd in sake, zoete rijstwijn en sojasaus.

€5.95

### ユダヤテンドー [yudaya tenda]

Because good wagyu is just too expensive, we use shoulder tender. Seared, then grilled. Served medium-rare (medium at request).

Omdat goeie wagyu gewoon te duur is, gebruiken wij jodenhaas. Na dichtschroeven, gegrild. Wordt medium-rare geserveerd (medium op verzoek).

€12.95

### あさり酒蒸し [asari sakamushi]

Vongole clams steamed in sake with soy sauce, garlic and ginger.

Vongole schelpjes, gestoomd in sake met een beetje sojasaus, knoflook en gember.

€5.95

### 焼き鳥 [yakitori]

Grilled chicken thigh pieces on a skewer with a wine infused sweet soy sauce. [1 skewer]

Gegrilde kipdij stukjes op spies gemarineerd met zoete sojasaus en wijn. [1 spies]

€1.95

### ねぎま [negima]

Grilled chicken thigh pieces and spring onion on a skewer with a wine infused sweet soy sauce. [1 skewer]

Gegrilde kipdij stukjes en lente-ui op spies gemarineerd met een zoete sojasaus en wijn. [1 spies]

€2.05

### うなぎ蒲焼き [unagi kabayaki]

Grilled, filleted eel marinated in soy sauce, sugar and sake. [1 skewer]

Gegrilde, gefileerde paling, gemarineerd met sojasaus, suiker en sake. [1 spies]

€3.95

### 餃子 [gyoza]

Pan-fried and steamed pork dumplings made with cabbage, chives and garlic.

Gebakken en gestoomde varkensvlees dumplings met kool, bieslook en knoflook.

€6.95

## Grill & Sauté

### 鳥餃子 [tori gyoza]

Gyoza with a chicken based recipe for those who prefer not to eat pork.

Gyoza met kip in plaats van varkensvlees. Voor degenen die liever geen varkensvlees eten.

€6.95

### 焼きうどん [yaki udon]

Stir-fried thick udon noodles with vegetables and chicken.

Gebakken dikke udon noedels met groenten en kip.

€5.95

## Fry

### スーパーカツ [super katsu]

Our special version of the tonkatsu (nay, schnitzel?) like you never had before. Full of flavour and crunch. Served with our chef's own special miso based sauce.

Onze speciale versie van de tonkatsu. Schnitzel zoals je nog nooit hebt gehad. Vol van smaak en knapperig. Geserveerd met onze chef zijn eigen speciale saus met miso.

€10.95

### 唐揚げ [karaage]

Juicy deep-fried chicken thigh pieces marinated in our special mix. Crunchy and succulent.

Sappige stukjes kipdijvlees gemarineerd met onze speciale recept. Lekker krokant.

€5.95

### 手羽唐揚げ [teba to-age]

Aromatic chicken wings, marinated with lemon, rice wine and soy sauce.

Aromatische kippenvleugeltjes, gemarineerd met citroen, rijstwijn en sojasaus.

€6.95

### 天ぷら [tempura]

Deep-fried shrimp and vegetables, dipped in iced batter creating a light, soft and fluffy texture.

Gefrituurde garnalen en groenten met een speciale beslag voor een lichte, zachte en luchtige textuur.

€13.95

### 野菜天ぷら [yasai tempura]

Deep-fried vegetables, dipped in iced batter creating a light, soft and fluffy texture.

Gefrituurde groenten met een speciale beslag voor een lichte, zachte en luchtige textuur.

€12.95

### 揚げ出し豆腐 [agedashi tofu]

Lightly fried silky soft tofu in homemade dashi bouillon.

Licht gefrituurde zijdezachte tofu in onze eigen dashi bouillon.

€5.95

### 揚げ出し茄子 [agedashi nasu]

Lightly fried thin Asian purple eggplant served in our own savoury dashi broth.

Licht gefrituurde Aziatische paarse aubergine, geserveerd in onze hartige dashi bouillon.

€5.95

## Fry

### たこ焼き [takoyaki]

Ball shaped battered pieces of octopus with ginger and spring onion. [5 pieces]

Stukjes octopus met gember en lente-ui, gefrituurd in een deegballetje. [5 stuks]

€6.95

### ミニお好み焼き [mini okonomiyaki]

The Japanese however you like to make it pancakes. Ours are made with shrimp, yam and cabbage amongst other ingredients.

De Japanse hoe-je-het-maar-wilt pannenkoek. Onze zijn onder andere gemaakt met garnalen, yam en kool.

€6.95

## Sashimi

### 刺身盛和 [sashimi moriawase]

A selection of fresh sashimi, beautifully arranged.

Een selectie van verse sashimi, prachtig opgediend.

€25.95

### マグロ [maguro]

Akami, lean part of the Bluefin tuna, has a distinctive flavour and firm texture.

Akami, het magere deel van de Bluefin tonijn, heeft een kenmerkde smaak en textuur.

€6.95

### サーモン [salmon]

Salmon, high in fat content, giving it a buttery texture.

Hoog in vetgehalte wat het een boter-achtige textuur geeft.

€5.95

### ハマチ [hamachi]

Japanese amberjack (yellowtail), has a buttery texture and rich flavour.

Japanese amberjack (yellowtail), heeft een boterige textuur en is vol van smaak.

€6.95

### スズキ [suzuki]

North Sea sea bass, firm and a little chewy with a wonderful sweet flavour.

Noordzee zeebaars, stevig en een beetje taai met een heerlijke zoete smaak.

€5.95

### 帆立 [hotate]

Canadian scallops, rich in umami and sweetness with a tender and melty texture.

Canadese St.Jacobschelpen, vol met umami en zoetheid en een malse textuur wat smelt op de tong.

€6.95

### しめ鯖 [shime saba]

Mackerel marinated with salt and rice vinegar. Firm and rich in taste.

Makreel, gemarineerd met zout en rijstazijn. Stevig en vol van smaak.

€6.95

## Salads

### アボカドサラダ [avocado salad]

A crisp salad with creamy avocado and sweet and sour sesame based dressing.

Een romige avocado salade met een zoetige, zure sesamdressing.

€4.95

### 大根サラダ [daikon salad]

A light and fresh winter radish salad with a dressing of yuzu, wasabi and shiso.

Een lichte en frisse rettich salade met een dressing van yuzu, wasabi en shiso.

€4.95

## Sides

### たこわさ [takowasa]

Small pieces of fresh octopus with wasabi, shiso and soy sauce.

Kleine stukjes verse octopus met stukjes wasabi, shiso (perilla) en sojasaus.

€6.95

### いんげん胡麻和え [ingen gomaae]

Fine haricot vert beans marinated in a soy and sesame based sauce.

Fijne haricot-vert bonen gemarineerd met soja- en sesamsaus.

€4.95

### 枝豆 [edamame]

Steamed young soybeans in pod with a pinch of salt.

Gestoomde jonge sojabonen in peul met een vleugje zout.

€3.95

### キムチ [kimchi]

Korean style salted and fermented Chinese cabbage.

Koreaans ingelegde, gefermenteerde Chinese Kool.

€4.95

### 炙り明太子 [aburi mentaiko]

Grilled salted Alaskan Pollock roe. The perfect companion to sake.

Gegrilde Alaskakoolviskuit. Perfect bij een glaasje sake.

€8.95

### お新香 [oshinko]

A set of three different pickled vegetables; daikon white radish, cucumber and eggplant.

Drie verschillende ingelegde groenten, daikon rettich, komkommer en aubergine.

€3.95

### 冷やしトマト [hiyashi tomato]

Ice cold coeur de boeuf tomato with shiso.

IJskoude coeur de boeuf tomaat met shiso.

€3.95

### ポテトサラダ [potato salad]

A traditional Japanese potato salad without mayonnaise.

Een traditionele Japanse aardappelsalade zonder mayonnaise.

€4.95

## Sides

### 冷奴 [hiyayakko]

Soft silken tofu topped with spring onion and bonito flakes with a splash of soy sauce.

Zachte zijde tofu bedekt met lente-ui en bonito-vlokken en een scheutje sojasaus.

€4.95

### 有机納豆 [yuuki natto]

Traditional Japanese dish, fermented soy beans with soy sauce, rice wine and a bit of mustard. Healthy and organic.

Traditionele Japans gerecht, gefermenteerde sojabonen met sojasaus, rijstwijn en een beetje mosterd. Biologisch en gezond.

€4.95