

# SPECIAAL AANBEVOLEN

## 3 Gangen Terriyaki Menu

Stel uw eigen menu samen  
voor €19,50 p.p.

### Voorgerecht

*Miso*

*soyabonen soep*

*of*

*Edamame*

*gekookte japanse bonen*

*of*

*Gyoza*

*japanse vleespasteitjes*

### Hoofdgerecht \*

*Terriyaki Sake*

*gegrilde zalm met zoete japanse  
terriyaki saus*

*of*

*Terriyaki Beef*

*gegrilde bief met zoete japanse  
terriyaki saus*

*of*

*Terriyaki Ebi*

*gegrilde garnalen met zoete japanse  
terriyaki saus*

*of*

*Terriyaki Chicken*

*gegrilde kipfilet met zoete japanse  
terriyaki saus*

### Nagerecht

*Macha IJs*

*japanse groene thee ijs*

*of*

*Koffie*

*of*

*Thee*

\* alle hoofdgerechten worden geserveerd  
met witte rijst

## Chef's Menu

Seafoodmenu van de chef  
€ 38,50 p.p.

*Mix of Sashimi*

*dagverse rauwe plakjes vis*

\*\*\*\*\*

*King's Soup*

*heldere japanse soep met King-Crab*

\*\*\*\*\*

*Sushi Chef's*

*sushi creatie van de chef*

\*\*\*\*\*

*Spicy Ebi*

*garnalen in (licht) hete saus*

\*\*\*\*\*

*Pearl of California*

*gepaneerde St. Jacopsschelp  
met California Salade*

\*\*\*\*\*

*Lobster Queen*

*op Teppanyaki stijl gebakken  
halve kreeft met groente  
en gebakken rijst*

\*\*\*\*\*

*Macha Ice Cream*

*japanse groene thee ijs*

おたる

## SPECIALE GERECHTEN



**48c Ise Ebi Teppanyaki** € 28,00  
( op teppan gebakken hele kreeft met groente ) Halve € 18,00

**44c Lobster Salad** € 18,00  
( halve kreeft met verse salade )



**29c Crab Tempura** € 11,50  
( gefrituurde soft - shell crab )

**30c Nori Tempura** € 5,00  
( gefrituurde zeewier )



**32c Yaki Hotate ( 2st. )** € 8,50  
( gegrilde st. Jacopsschelp met sake saus )

**33c Crab Salad** € 8,50  
( gefrituurde soft - shell crab salade )

**35c Yasai Itame** € 7,50  
( gebakken gemengde groenten )



**43c Tuna Tataki** € 10,50  
( licht gebakken tonijn met Ponzu saus )

**46c Suzuki Shioyaki** € 8,00  
( met zout gegrilde zeebaars met Ponzu saus )

**47c Tori Age** € 6,50  
( gefrituurde kip blokjes )



**55c Spicy Ebi** € 8,00  
( op teppan gebakken garnalen in hete saus )