



Laat u verrassen met een “*omakase*” menu met de meest verse ingrediënten van land en zee,
geïnspireerd door Chef Hosokawa.
Let yourself be surprised by an “*omakase*” menu with the freshest ingredients of land and sea,
inspired by Chef Hosokawa.

6 gangen
6 courses

95

Per persoon
Per person

Dit menu is alleen te bestellen voor uw hele gezelschap.
This menu is only available for your entire company.

In geval van dieetwensen of allergieën vragen wij u contact op te nemen met uw gastheer of gastvrouw.
Should you have any dietary requirements or allergies please contact our service staff for recommendations.



Miso soep; gefermenteerde soja bonen en bonito
Miso soup; fermented soybeans and bonito

Garnalen, coquilles en zalm geserveerd met klein assortiment van groenten
Prawns, scallops and salmon served with small-assorted vegetables

Knapperige salade, gesneden met de "Katsura-muki" techniek,
geserveerd met een lichte soja dressing en sesamzaadjes.
Crispy salad, cut with the "Katsura-muki" technic,
served with a light soy dressing and sesame seeds.

Châteaubriand van Black Angus* geserveerd met gevarieerde groenten
en rijst [naar keuze: gebakken of gestoomd]
Châteaubriand of Black Angus* served with assorted vegetables
and rice [choose: fried or steamed]

*Supplement Japanse wagyu 65
*Supplement Japanese wagyu 65

Dessert geserveerd met Japanse groene thee
Dessert served with Japanese green tea

88

Per persoon
Per person



Miso soep; bonito en gefermenteerde soja bonen
Miso soup; bonito and fermented soybeans

Vis van de dag geserveerd met kleine assortiment groenten
Today's fish served with small-assorted vegetables

Knapperige salade, gesneden met de "Katsura-muki" techniek,
geserveerd met een lichte soja dressing en sesamzaadjes.
Crispy salad, cut with the "Katsura-muki" technic,
served with a light soy dressing and sesame seeds

Tournedos van Black Angus* geserveerd met gevarieerde groenten
en rijst [naar keuze: gebakken of gestoomd]
Tenderloin of Black Angus* served with assorted vegetables and and rice [choose: fried
or steamed]

of

Chef's selectie van vis geserveerd met gevarieerde groenten
en rijst [naar keuze: gebakken of gestoomd]
Chef's choice of fish served with assorted vegetables and rice [choose: fried or steamed]

Supplement Japanse wagyu	65
*Supplement Japanese wagyu	65

Dessert geserveerd met Japanse groene thee
Dessert served with Japanese green tea

70

Per persoon
Per person

CLASSICS

	Starter	Main
Reuze garnalen Giant prawns	20	35
Sint jacobsschelpen Scallops	17	32
Inktvis Squid	13	22,5
Zalm Salmon	15	28,5
Hele kreeft, vers Whole fresh lobster		Dagprijs Day price
Gyu usugiri; dingesneden entrecôte Gyu usugiri; thinly sliced sirloin	20	36,5
Lamskoteletten Lamb cutlets	19	34
Kippendijen Chicken thighs	15	27
Mixed grill; lamskoteletten, tournedos van Black Angus en kippendij Mixed grill; lamb cutlets, tenderloin of Black Angus and chicken thigh		40
Tournedos van Black Angus Tenderloin of Black Angus		200gr 38,5
Originele Japanse Wagyu A4 Original Japanese Wagyu A4	100gr 70	200gr 135

Alle Classic dishes worden geserveerd met gevarieerde groente en witte rijst of gebakken rijst
All classic dishes are served with assorted vegetables and steamed rice or fried rice

In geval van dieetwensen of allergieën vragen wij u contact op te nemen met uw gastheer of gastvrouw.
Should you have any dietary requirements or allergies please contact our service staff for recommendations.

SIGNATURES

	Starter	Main
Sint Jacobsschelpen geserveerd met een zure boter saus Scallops served with a sour butter sauce	20	
Zeebaars bereid in een korst van zout, geserveerd met een prei-azijn saus Sea bass prepared in sea-salt crust / leaf covered, served with leek-vinegar sauce		30
Gindara; in miso gemarineerde kabeljauw Gindara; miso marinated black cod		35
Dungesneden entrecote van Black Angus met eendenlever Thinly sliced Black Angus sirloin with foie de canard	25	38