



TATSUMI

Japanese BBQ & Kushiage Restaurant



コースメニュー

YAKINIKU & KUSHIAGE COURSE MENU

たつみ鍋 MATSU menu

Vanaf 2 personen

Japanse Rundvlees Carpaccio

.....

Gefrituurde gehaktbal van kip spies
Gefrituurde zachte kaas spies

.....

VOOR DE GRILL

Ossenhaas
Entrecote
Franse Maiskip
Spaanse Iberico Short Rib

Upgrade naar A5 Wagyu
€ 25 p.p.

BIJGERECHT

Wafu Salade
Miso soep
Witte rijst

.....

Bingsu Schaafijs

51,50
per persoon

JAPANESE HOT POT COURSE MENU

すき焼き Sukiyaki Beef Hot Pot

Vanaf 2 personen

Voorgerecht van de week

.....

VOOR DE HOT POT

Dungesneden Entrecote
Zoete sojasaus
Chinese kool
Shiitake Paddenstoelen
Enoki Paddenstoelen
Shirataki Noedel
Tofu
Uien
Prei
Lente ui
Wortel

BIJGERECHT

Miso soep
Witte rijst

.....

Nagerecht

48,00
per persoon

たつみ鍋 TATSUMI Hot Pot

Vanaf 2 personen

Voorgerecht van de week

.....

VOOR DE HOT POT

Japanse Hot Pot bouillon
A5 Wagyu Striploin
Gehaktballetjes van kip
Zeeduivel
Garnalen
Oesters
Coquilles
Corvinafilet
Shiitake Paddenstoelen
Enoki Paddenstoelen
Lente ui
Wortel
Chinese Kool
Udon

.....

Nagerecht

65,00
per persoon

前菜 / 副菜

APPETIZERS / SIDE DISH

- | | | |
|---|-----|------|
| 1. Miso Soup | 🌿 | 4,50 |
| <i>Traditionele Japanse soep van sojabonenpasta</i> | | |
| 2. Cucumber with Plum sauce | 🌿 | 4,95 |
| <i>Komkommer met huisgemaakte pruimensaus</i> | | |
| 3. Homemade Napa Cabbage Kimchi | 🌿🌶️ | 6,25 |
| <i>Huisgemaakte kimchi van Chinese kool</i> | | |
| 4. Wafu Salad | 🌿 | 7,95 |
| <i>Salade in Japanse dressing</i> | | |
| 5. Soba Salad | 🌿 | 8,95 |
| <i>Salade met dunne, stevige boekweit noedels.</i> | | |
| 6. Spicy Soft Boiled Eggs (2 pc) | 🌿🌶️ | 4,95 |
| <i>Gemarineerde zachtgekookte ei</i> | | |
| 7. Edamame | 🌿 | 4,95 |
| <i>Gezouten sojabonen</i> | | |
| 8. Homemade Fried Chicken | | 8,95 |
| <i>Huisgemaakte gebakken kip</i> | | |
| 9. Homemade Spicy Fried Chicken | 🌶️ | 8,95 |
| <i>Huisgemaakte gebakken kip met pittige saus</i> | | |
| 10. Fried Seabass | | 8,95 |
| <i>Gebakken zeebaars</i> | | |

APPETIZERS / SIDE DISH

- | | | |
|--|----|-------|
| 11. Avocado with Aubergine Sesame | 🌿 | 9,75 |
| <i>Avocado met aubergine en sesamdressing</i> | | |
| 12. Oyster with Garlic Oil | | 13,50 |
| <i>Gebakken oesters met knoflook olie</i> | | |
| 13. Bonito Tataki with Spicy Miso | 🌶️ | 13,95 |
| <i>Gegrilde bonito tonijn met pittige miso</i> | | |
| 14. Shrimp Marinated with Wasabi | 🌶️ | 14,50 |
| <i>Sakura garnalen sashimi met gemalen wasabi</i> | | |
| 15. Tuna Tartare with Daikon and Watercress | | 12,95 |
| <i>Tonijn tartaar met ingelegde radijs en waterkers</i> | | |
| 16. Marinated Salmon with Miso | | 9,75 |
| <i>Gemarineerde zalm met miso</i> | | |
| 17. Hon Maguro Maki (6 stuks) | | 14,95 |
| <i>Sushi rol met blauwvin tonijn, komkommer, ikura en sesam</i> | | |
| 18. TATSUMI Maki (6 stuks) | | 17,50 |
| <i>Sushi rol met blauwvin tonijn, zalm, ikura, kaviaar en gefrituurde prei</i> | | |
| 19. Wagyu No Temari Sushi (6 stuks) | | 24,95 |
| <i>Japanse sushi bal met aburi A5 Wagyu rundvlees</i> | | |



Japanse barbecue

Yakiniku betekent "gegrild vlees" en wordt ook wel Japanse barbecue genoemd. Alle ingrediënten worden in hapklare stukjes geserveerd en op de grill gelegd zodat u ze direct vanaf de grill kunt genieten. Yakiniku heeft veel gemeen met Korean BBQ, maar het belangrijkste verschil is dat wij het vlees niet tot nauwelijks marinieren. Premium vlees zoals de Wagyu heeft een intense smaak met een zeer mals textuur dat eigenlijk geen marinade nodig heeft. Wilt u het vlees toch op smaak brengen? Gebruik dan onze zelfgemaakte dipsauzen die de juiste hoeveelheid smaak zal toevoegen aan elke hap.

焼肉 YAKINIKU TASTING PLATTERS



20. Wagyu Beef Platter for Yakiniku 70,00
Wagyu plateau voor Japanse BBQ

- Iga's Ninja A5 Wagyu Ossenhaas (60g)
- Furano's A5 Wagyu Striploin (60g)
- Furano's A5 Wagyu Short Rib (60g)



21. Mixed Meat & Seafood Platter for Yakiniku 45,00
Vlees en vis plateau voor Japanse BBQ

- Black Angus Sirloin (60g)
- Furano's A5 Wagyu Rib-Eye (60g)
- Franse Maïskip (60g)
- Grote garnalen
- Coquilles



22. Beef Platter for Yakiniku 33,00
Rundvlees plateau voor Japanse BBQ

- Sashi Beef Sirloin (60g)
- Premium Flat Iron Steak (60g)
- Black Angus Ossenhaas (60g)

焼肉 YAKINIKU BEEF CUTS

	塩 salted	タレ glazed
23. Ninja Wagyu Striploin <i>Iga's Ninja A5 Wagyu Striploin</i>	200 gr. 98,95	98,95
24. Ninja Wagyu Tenderloin <i>Iga's Ninja A5 Wagyu Ossenhaas</i>	200 gr. 98,95	98,95
25. Furano Wagyu Striploin <i>Furano's A5 Wagyu Striploin</i>	100 gr. 38,00	38,00
26. Furano Wagyu Rib-Eye <i>Furano's A5 Wagyu Rib-Eye</i>	100 gr. 38,00	38,00
27. Furano Wagyu Chuck Short Rib <i>Furano's A5 Wagyu Runderribben</i>	100 gr. 29,95	29,95
28. Beef Tongue Thick Sliced (7pc) <i>Dikgesneden Rundertong (7 stuks)</i>	100 gr. 18,00	18,00
29. SASHI Beef Sirloin <i>Exclusief gemarmerd "SASHI" lendebeefstuk uit Europa</i>	100 gr. 17,95	17,95
30. Black Angus Tenderloin <i>Black Angus Ossenhaas</i>	100 gr. 18,00	18,00
31. Black Angus Sirloin <i>Black Angus Entrecote</i>	100 gr. 15,95	15,95
32. Premium grain-fed Flat Iron Steak <i>Gemarmerde sukadevlees</i>	100 gr. 15,95	15,95

Iga Ninja Wagyu from Mie

In Japan staat Iga Wagyu bekend als "Niku no Yokozuna", wat "De kampioen van de vleeswereld" betekent. De Wagyu uit Iga is te herkennen aan de luxe sneeuw witte marmering van vlees in de A5 klasse, de hoogste kwaliteitsaanduiding voor Wagyu vlees. Er wordt maar een beperkte volume Iga Wagyu gefokt, waarvan slechts een klein gedeelte wordt geëxporteerd uit Japan. Dat maakt deze Wagyu zeer exclusief.



Furano Wagyu from Hokkaido

De Wagyu uit Furano is ook zeer gemarmerd. Het is een ander veelgevraagd Wagyu merk in Japan. De runderen worden met zorg gefokt en krijgen een unieke mix van voer zonder additieven. De Wagyu uit dit gebied is daardoor zeer smaakvol. Furano Wagyu heeft een lage smeltpunt wat resulteert in een ultieme smelt-in-je-mond-ervaring.

焼肉

YAKINIKU

OTHER CUTS

- | | | |
|---|-----|-------|
| 33. French Cornfed Chicken Thigh | | 6,50 |
| <i>Franse Maïskip dijfilet</i> | | |
| 34. Iberico Kalbi-style Karubi (7pc) | | 21,95 |
| <i>Spaanse Ibérico Short Ribs (7 stuks)</i> | | |
| 35. Prawn | | 8,95 |
| <i>Grote garnalen</i> | | |
| 36. Monkfish | | 6,95 |
| <i>Zeeduivel</i> | | |
| 37. Scallop | | 9,95 |
| <i>Japanse Coquilles</i> | | |
| 38. Eggplant | 🌿 | 4,95 |
| <i>Aubergine</i> | | |
| 39. Shiitake Mushroom | 🌿 | 4,95 |
| <i>Shiitake paddenstoelen</i> | | |
| 40. Japanese Green Pepper | 🌿🌶️ | 4,95 |
| <i>Mild pittige groene peper</i> | | |
| 41. King Mushroom | 🌿 | 4,95 |
| <i>Oesterzwammen</i> | | |

飯もの

RICE

- | | | |
|--|---|-------|
| 42. Beef Sukiyaki Rice Bowl | | 17,50 |
| <i>Rundvlees met ei, uien en rijst</i> | | |
| 43. Green-Tea-over-Rice Salmon | | 8,50 |
| <i>Japanse rijst met groene thee met zalm</i> | | |
| 44. Green-Tea-over-Rice Fish Roe | | 8,50 |
| <i>Japanse rijst met groene thee met viskuit</i> | | |
| 45. Butter Corn Rice | 🌿 | 7,95 |
| <i>Witte rijst met mais en roomboter</i> | | |
| 46. Gohan | 🌿 | 3,50 |
| <i>Witte rijst</i> | | |
| 47. Onigiri Pickled Plum | 🌿 | 5,95 |
| <i>Gekruide rijstbal met gepekelde pruim</i> | | |
| 48. Onigiri Salmon | | 5,95 |
| <i>Gekruide rijstbal met zalm</i> | | |



Wat is Kushiage?

Kushiage betekent gefrituurde spiesjes in het Japans. Deze Japanse delicatessen zijn in talloze variaties te vinden op het menu van vele kleine restaurants in de wijk Shinsekai in Osaka. Elke spies wordt gedoopt in een speciaal beslag en vervolgens gefrituurd tot een knapperige lekkernij op een stokje. Laat u verrassen met ons Kushiage-menu met meer dan 25 verschillende soorten spiesjes! Bestel het als een voor- of bijgerecht.

KUSHIAGE

49. A5 Wagyu skewer <i>A5 Wagyu spies</i>	7,95
50. Beef Tenderloin skewer <i>Ossenhaas spies</i>	4,50
51. Beef Tongue skewer <i>Rundertong spies</i>	3,95
52. Tsukune skewer <i>Spies met Japanse gehaktballetjes van kip</i>	3,95
53. Chicken breast skewer <i>Kipfilet spies</i>	3,25
54. Chicken Thigh skewer <i>Kippendijfilet spies</i>	3,25
55. Iberico Shiso Leaf skewer <i>Iberico rol met shiso blaadje op een spies</i>	3,75
56. Asparagus with Bacon skewer <i>Asperges in een jasje van spek op een spies</i>	3,95
57. Luncheon meat skewer <i>lunchvlees spies</i>	3,00
58. Scallop skewer <i>Coquille spies</i>	4,50
59. Prawn skewer <i>Garnaal spies</i>	4,00
60. Salmon skewer <i>Zalm spies</i>	3,00
61. Corvina skewer <i>Corvinafilet spies</i>	3,95



KUSHIAGE

62. Seabass skewer <i>Zeebaars spies</i>		3,25
63. Oyster skewer <i>Oester spies</i>		4,50
64. Quail Egg skewer <i>Kwartel ei spies</i>	🍃	2,50
65. Shiitake Mushroom skewer <i>Shiitake paddenstoel spies</i>	🍃	3,00
66. Tamago skewer <i>Zachtgekookte ei spies</i>	🍃	2,50
67. Asparagus skewer <i>Asperge spies</i>	🍃	2,75
68. Onion skewer <i>Ui spies</i>	🍃	2,00
69. Yam Potato skewer <i>Japanse bergyam spies</i>	🍃	2,00
70. King Mushroom skewer <i>Oesterzwam spies</i>	🍃	2,95
71. Lotus root skewer <i>Lotuswortel spies</i>	🍃	2,50
72. Eggplant skewer <i>Aubergine spies</i>	🍃	2,00
73. Garlic skewer <i>Knoflookteentjes spies</i>	🍃	2,00
74. Cherry tomato skewer <i>Cherrytomaatjes spies</i>	🍃	2,00
75. Cheese skewer <i>Zachte kaas spies</i>	🍃	2,25
76. Mochi skewer <i>Rijstcake spies</i>	🍃	2,25
77. Shishito skewer <i>Japanse groene peper spies</i>	🍃	2,75



Restaurant TATSUMI

Yakiniku · Kushiage · Hot Pot

Arnolduspark 10 | 2132 CR | Hoofddorp

+31 (0)23 - 303 5162 | info@tatsumi.nl

www.tatsumi.nl

Volg ons op Facebook / Instagram