

Sushi / Sashimi

1. Wagyu no Temari Sushi (6 pc)	26	8. Shake - Shake Sushi	10
Bolvormige sushi met Japanse Wagyu		Een interactieve sushi-ervaring voor de kleintjes!	
2. Nagai Aburi Salmon Nigiri (2 pc)	11	Schud de verse vis, rijst en smakelijke saus	
Lang gesneden en geflambeerde zalm met sushirijst		samen voor een smaakvolle verrassing	
3. Nagai Aburi Tuna Nigiri (2 pc)	15	9. Cucumber maki V	3.75
Lang gesneden en geflambeerde tonijn met sushirijst		Een klassieke makirol met komkommer	
4. Nagai Wagyu Nigiri (2 pc)	20	10. Salmon maki	4.95
Lang gesneden Japanse Wagyu met sushirijst		Een klassieke makirol met verse zalm	
5. Salmon and Tuna Sashimi	10	11. Tuna maki	4.95
Zacht gesneden plakjes verse zalm en tonijn		Een klassieke makirol met verse tonijn	
6. TATSUMI Tiger Roll	19	12. Tuna Tartare on nori	13
Sushirol met tonijn, zalm, unagi, komkommer, tobiko en geroosterde sesamzaadjes		Tonijn tartaar met zeewier	
7. Salmon Ikura Uramaki	11	13. Shrimp Marinated with Wasabi	15
Sushirol met zalm en zalmkaviaar		Sakura garnalen sashimi met wasabi bladeren	
		14. Marinated Salmon with Miso	11
		Gemarineerde zalm met miso	

Small Plates to share

15. Wagyu gyoza (5 pc)	9.5	21. Homemade Spicy Fried Chicken	9
Gebakken dumplings met Japanse Wagyu		Huisgemaakte gebakken kip met pittige saus	
16. Gamba Wasabi Karaage	12.5	22. Avocado with Aubergine Sesame V	10
Krokant gefrituurde gamba's, geserveerd met een romige wasabi mayonaise		Avocado met aubergine en sesamdressing	
17. Edamame V	5	23. Tuna Salad	7.5
Licht gezouten sojabonen		Romige Japanse aardappelsalade met tonijn	
18. Wasabi Edamame V	6	24. Avocado Ponzu Tartare V	6.5
Licht pittige sojabonen, gemarineerd in wasabi		Avocado op smaak gebracht met een frisse ponzu dressing	
19. Cucumber with Plum sauce V	5	25. Aburi Scallop with Citrus Ponzu	9.8
Komkommer met huisgemaakte pruimensaus		Licht gegrilde coquille met citroensaus	
20. Homemade Fried Chicken	9	25a. Spicy Soft Boiled Eggs (2pc)	5.5
Huisgemaakte gebakken kip		Gemarineerde zachtgekookte ei	



Robata yaki

26. Chicken Yakitori skewer	4.5	37. Shiitake skewer V	3
Traditioneel gegrilde kipspies		Gegrilde shiitake-paddenstoelen	
27. Tsukune skewer	4.5	38. Asperagus skewer V	3
Gegrilde kipgehaktspies		Gegrilde groene asperges	
28. Grilled Chicken Winglets skewer	4.5	39. Grilled Tofu skewer V	3
Gegrilde kipvleugeltjes		Gegrilde tofu met subtiële rooksmaak	
29. Japanse Wagyu skewer	15	40. Giant Black Tiger Prawn skewer	9.25
Gegrilde A5 kwaliteit Wagyu		Gegrilde zwarte tijgergarnaal	
30. Tenderloin skewer	8	41. Sepia skewer	7.5
Gegrilde ossenhaas op spies		Gegrilde sepia	
31. Beef Tongue skewer	9	42. Grilled Oyster	6
Gegrilde rundertong		Gegrilde oesters	
32. Grilled Lamb Breast	8	43. Butter-Grilled Scallops	7.5
Gegrilde lamsborst		Gegrilde sint-jakobsschelpen met botersaus	
33. Duck Breast	9	44. Grilled Seabass skewer	11.5
Gegrilde eendenborstfilet		Gegrilde zeebaars	
34. Sweetcorn skewer V	3	45. Grilled Salmon skewer	10.8
Gegrilde zoete maïs		Gegrilde zalm	
35. Eggplant skewer V	3	46. Robata-Grilled Eel	12
Geroosterde aubergine		Gegrilde paling	
36. Yam Potato skewer V	3	46a. Jagaimo Potato	5.5
Japanse berg yam		Aardappel met vissenkuit	

Wat is Robata Grill

De Robata Grill is een traditionele Japanse kooktechniek, waarvan de naam letterlijk “rondom het vuur” betekent. Deze grill maakt gebruik van houtskool, wat zorgt voor een intense en gelijkmatige warmte die vlees, vis en groenten voorziet van een heerlijke rokerige smaak. Wat de Robata echt bijzonder maakt, is niet alleen de techniek, maar ook de manier waarop de ingrediënten langzaam en met zorg worden bereid, zodat elke hap perfect gegrild is. De Robata Grill biedt een unieke culinaire ervaring, waarbij je kunt genieten van kleine, verfijnde gerechten die je smaakpapillen zullen verrassen!



Yakiniku grill

	SALTED	GLAZED
47. "Ninja" Wagyu Tenderloin (200g) A5-grade Wagyu uit de Japanse Mie prefectuur	100	100
48. Furano Wagyu Striploin (100g) A5-grade Wagyu uit de Japanse Hokkaido-prefectuur	39	39
49. Furano Wagyu Short-Rib (100g) A5-grade Wagyu uit de Japanse Hokkaido prefectuur	31	31
50. Beef Tongue Thick Sliced (7 pc) Rundertong grove snedes	20	20
51. SASHI Beef Sirloin (100g) Exclusief gemarmerd entrecote uit Europa	19	19
52. Black Angus Tenderloin (100g) Black Angus Ossenhaas	19	19
52a. Black Angus Sirloin (100g) Black Angus Entrecote	17	17

Wat is Yakiniku ?

Yakiniku, oftewel Japanse barbecue, betekent "gegrild vlees" en biedt een unieke eetervaring. Alle ingrediënten worden in hapklare stukjes geserveerd, zodat je ze direct op de grill kunt leggen en meteen kunt genieten van een sappig gekarameliseerd stukje vlees of groente. Hoewel Yakiniku veel lijkt op Korean BBQ, wordt het vlees hier nauwelijks gemarineerd, waardoor de natuurlijke smaak van premium vlees zoals Wagyu optimaal tot zijn recht komt. Dit vlees heeft een intense smaak en malse textuur die geen marinade nodig heeft. Wil je het toch wat extra smaak geven? Gebruik dan onze huisgemaakte dipsauzen, die elke hap perfect aanvullen.

53. Japanese A5 Wagyu Beef Platter (180 g) Ninja Wagyu Ossenhaas, Furano Wagyu Striploin en Furano Wagyu Short Rib	75	58. Monkfish Zeeduivel	7.5
54. Meat & Seafood Platter (220 g) Black Angus sirloin, Wagyu striploin, maïskip, gamba en coquille	48	59. Scallop Japanse Coquilles	11
55. Meat Platter (180 g) Sashi Beef Sirloin, Black Angus Ossenhaas en maïskip	33	60. Eggplant V Aubergine	5.5
56. French Cornfed Chicken Thigh Franse Maïskip dijfilet	7.5	61. Shiitake Mushroom V Shiitake paddenstoelen	5.5
57. Prawn Gamba's	9.5	62. Japanese Green Pepper V Mild pittige groene peper	5.5
		63. King Mushroom V Oesterzwammen	5.5



Kushiage *Per 2 spiesjes*

64. Prawn skewer	9	70. Chicken Thigh skewer	7
Gamba spies		Kippendijfilet spies	
65. Salmon skewer	8	71. Asparagus skewer V	6
Zalm spies		Asperge spies	
66. Seabass skewer	8	72. Yam Potato skewer V	5
Zeebaars spies		Japanse bergyam spies	
67. Scallop skewer	10	73. Cherry tomato skewer V	5
Coquille spies		Cherrytomaten spies	
68. Beef Tenderloin skewer	10	74. Shishito skewer V	6
Ossenhaas spies		Japanse groene peper spies	
69. Tsukune skewer	9		
Spies met Japanse gehaktballetjes van kip			

Wat is Kushiage?

Kushiage betekent gefrituurde spiesjes in het Japans en is een populaire Japanse delicatessen. Deze heerlijke snacks zijn in talloze variaties te vinden op het menu van vele kleine restaurants in de wijk Shinsekai in Osaka. Elke spies wordt gedipt in een speciaal beslag en vervolgens goudbruin gefrituurd tot een knapperige lekkernij. Laat u verwennen door ons Kushiage-menu met een selectie van vlees, vis en groenten! Perfect als voor- of bijgerecht.

Side dish

75. Miso Soup V	4.5	79. Butter Corn Rice V	8.5
Traditionele Japanse soep van sojabonenpasta		Romige rijst met zoete maïs en boter	
76. Homemade Kimchi V	6.3	80. Gohan V	3.5
Huisgemaakte kimchi van Chinese kool		Witte rijst	
77. Yaki Udon V	6	81. Onigiri Salmon	6.5
Gebakken udon		Japanse rijstbal gevuld met zalm	
78. Yaki Meshi V	5	82. Onigiri Pickled Plum V	6.5
Gebakken rijst		Japanse rijstbal gevuld met gepekeld pruim	
		83. Beef Sukiyaki Rice Bowl	18.5
		Rundvlees met ei, uien en rijst	



Course Menu

MATSU Menu (Yakiniku)

Minimaal 2 personen | 54.50 per persoon

Upgrade naar A5 Wagyu 25,- p.p

VOORGERECHT	Japanse Carpaccio
TUSSENGERECHT	Kippendijfilet spies en spies met Japanse gehaktballetjes van kip
YAKINIKU GRILL	Ossenhaas Entrecote Franse Maiskip Iberico Short Rib
BIJGERECHT	Wafu Salade Miso soep Witte rijst
DESSERT	Bingsu Schaafijs

TATSUMI Menu (Hotpot)

Minimaal 2 personen | 67 per persoon

VOORGERECHT	Voorgerecht van de week
VOOR DE HOTPOT	Mr. Bear / Hello Kitty Hot Pot bouillon A5 Wagyu Striploin Gehaktballetjes van kip Zeeduivel Garnalen Coquilles Corvinafilet Shiitake Paddenstoelen Enoki Paddenstoelen Lente ui Wortel Chinese Kool Udon
DESSERT	Chef's Choice

Sukiyaki Beef Menu (Hotpot)

Minimaal 2 personen | 49 per persoon

Upgrade naar A5 Wagyu 25,- p.p

VOORGERECHT	Voorgerecht van de week
SUKIYAKI HOTPOT	Entrecote Zoete sojasaus Chinese kool Shiitake Enoki Shirataki Tofu Uien Prei Lente ui Wortel
BIJGERECHT	Miso soep Witte rijst
DESSERT	Chef's Choice



Robata Menu

ROBATA Menu

Minimaal 2 personen | 57.50 per persoon

VOORGERECHT	Zalm tatare met avocado met creamy wasabi saus Nagai Aburi Tuna Nigiri Wasabi Edamame (to share) Krokant gefrituurde gamba's met wasabi mayonaise (to share)
VAN DE ROBATA GRILL	Ossenhaas Zeebaars Kip Gamba Seizoen groente
BIJGERECHT	Miso soep Salade Witte rijst
DESSERT	Chef's Choice

ROBATA Group Menu

Minimaal 8 personen | 49.95 per persoon

VOORGERECHT	Tonijn met avocado en pittige mentaiko-saus. Sushirol met rundercarpaccio en speciale topping Wasabi Edamame (to share) Krokant gefrituurde gamba's met wasabi mayonaise (to share)
VAN DE ROBATA GRILL	Ossenhaas Zeebaars Kip Mais Seizoen groente
BIJGERECHT	Miso soep Salade Witte rijst
DESSERT	Chef's Choice

Japanese Robata Grill Experience

Geniet van een ontspannen avond terwijl onze chefs verrukkelijke gerechten bereiden op de robata-grill, waarbij ingrediënten worden gegaard boven gloeiend houtskool. Deze traditionele grillmethode haalt de pure smaken naar boven van vlees, vis en groenten, en zorgt voor een rokerige, malse textuur die je niet snel zult vergeten.

