

# KAISHU

JAPANESE CUISINE

# TEPPAN YAKI



# MENU

Volgt u een dieet of heeft u een voedselallergie, vertel het ons!

## MENU KAISHU

海舟 €45

### Miso Shiro

een bouillon van gefermenteerde  
sojaboontjes met wat tofu en zeewier  
*a broth of fermented soybeans with some tofu and  
seaweed*  
\*\*\*\*\*

### Gyoza

een pasteitje van gemarineerde kip  
*a dumpling filled with a mixture of seasoned chicken*  
\*\*\*\*\*

### Watatsumi Mashin

garnalen, op de teppan gebakken  
en gesneden met een smakelijke sausje  
*tasty shrimps, fried and sliced on the teppan*  
\*\*\*\*\*

### Sarada

verse groentetjes met een frisse dressing  
*fresh veggies with a tasty dressing*  
\*\*\*\*\*

### Gyuniku

de vlam op de teppan met superieure beef  
*superior quality beef flambé*  
\*\*\*\*\*

### Raisu

sushirijst op de plaat gewokt met  
*sushi rice stir-fried on the iron plate*  
\*\*\*\*\*

### Senzaimono

groenten van het seizoen  
vers gebakken en geblust met soja en wijn  
*seasonal vegetables, freshly baked  
and quenched with soy sauce and wine*  
\*\*\*\*\*

### Desaru

een fris en fruitig ijsdessert  
*a fresh and fruity ice cream dessert*

## MENU YOKOHAMA

横浜 €50

### Sushi Starter

een voorgerecht van sushi rijstrolletjes  
*a starter of sushi rice wrapped in dried seaweed*  
\*\*\*\*\*

### Sake Maki

zalmfilet geblust met soja en wijn  
*fillet of salmon quenched with soy sauce and wine*  
\*\*\*\*\*

### Tomarichi

victoriabaars van de bakplaat  
*nile perch fillet baked on the teppan*  
\*\*\*\*\*

### Watatsumi Mashin

garnalen, op de teppan gebakken  
en gesneden met een smakelijke sausje  
*tasty shrimps, fried and sliced on the teppan*  
\*\*\*\*\*

### Sarada

verse groentetjes met frisse dressing  
*fresh veggies with a tasty dressing*  
\*\*\*\*\*

### Gyuniku

geflambeerde blokjes superieure beef  
*superior quality beef flambé*  
\*\*\*\*\*

### Raisu

sushirijst op de plaat gewokt  
*sushi rice stir-fried on the iron plate*  
\*\*\*\*\*

### Senzaimono

groenten van het seizoen  
vers gebakken en geblust met soja en wijn  
*seasonal vegetables, freshly baked  
and quenched with soy sauce and wine*  
\*\*\*\*\*

### Desaru

een fris en fruitig ijsdessert  
*a fresh and fruity ice cream dessert*

## MENU KYOTO

京都 €50

### Yakitori

spiesje van kippendijfilet  
met een zoet-hartig sausje  
*chicken thigh fillet skewer with a sweet-savory sauce*  
\*\*\*\*\*

### Gachou

eendenborst geblust met soja en wijn  
*baked duck breast, quenched with soy sauce and wine*  
\*\*\*\*\*

### Sakiyaki

rolletjes van runderlende gevuld met  
knoflook en daikonkers  
*beef loin rolls filled with garlic and radish sprouts*  
\*\*\*\*\*

### Meushi Choppu

lamskotelet gebakken met een rijke smaak  
*lamb cutlet baked with a rich taste*  
\*\*\*\*\*

### Sarada

verse groentetjes met een frisse dressing  
*fresh veggies with a tasty dressing*  
\*\*\*\*\*

### Gyuniku

de vlam op de teppan met superieure beef  
*superior quality beef flambé*  
\*\*\*\*\*

### Raisu

sushirijst op de plaat gewokt  
*sushi rice stir-fried on the iron plate*  
\*\*\*\*\*

### Senzaimono

groenten van het seizoen  
vers gebakken en geblust met soja en wijn  
*seasonal vegetables, freshly baked  
and quenched with soy sauce and wine*  
\*\*\*\*\*

### Desaru

een fris en fruitig ijsdessert  
*a fresh and fruity ice cream dessert*

## MENU KOBE

神戸 €55

### Sushi & Sashimi

een starter van rijstrolletjes en vers gesneden rauwe visplakjes  
*a starter of rice rolls and slices of freshly cut raw fish*  
\*\*\*\*\*

### Tei On

de beste vis van de dag  
gebakken en geblust met soja en wijn  
*the best catch of the day quenched with soy and wine*  
\*\*\*\*\*

### Sake Shioyaki

Zalmfilet geblust met soja en wijn  
*salmon fillet quenched with soy sauce and wine*  
\*\*\*\*\*

### Hotategai

sint jacobsschelp op Japanse wijze gebakken  
*scallops baked in Japanese style*  
\*\*\*\*\*

### Sarada

verse groentetjes met frisse dressing  
*fresh veggies with a tasty dressing*  
\*\*\*\*\*

### Watatsumi Mashin

garnalen, op de teppan gebakken en gesneden, met een smakelijk sausje  
*tasty shrimps, fried and sliced on the teppan*  
\*\*\*\*\*

### Udon

noedels van tarwe  
gebakken met dagverse ingrediënten  
*wheat flour noodles, baked with fresh ingredients*  
\*\*\*\*\*

### Desaru

een fris en fruitig ijsdessert  
*a fresh and fruity ice cream dessert*

## MENU KAIZEKI

懐石料理 €75

### Zenzai Starter

delicate appetizers van de chef  
*delicate appetizers recommended by our chef*  
\*\*\*\*\*

### Robusuta Ebi

een halve kreeft gegrild op de teppan  
*half a fresh lobster grilled on the teppan in front of you*  
\*\*\*\*\*

### Hotategai

sint jacobsschelp op Japanse wijze gebakken  
*scallops baked in Japanese style*  
\*\*\*\*\*

### Tei On

de beste vis van de dag  
gebakken en geblust met soja en wijn  
*the best catch of the day quenched with soy and wine*  
\*\*\*\*\*

### Shanpan Aisu

een frisse champagne sorbet intermezzo  
*a refreshing, neutralizing champagne sorbet*  
\*\*\*\*\*

### Sakiyaki

rolletjes van runderlende gevuld met knoflook en daikonkers  
*beef loin rolls filled with garlic and radish sprouts*  
\*\*\*\*\*

### Gyuniku

de vlam op de teppan met superior beef  
*superior quality beef flambé*  
\*\*\*\*\*

### Udon

noedels van tarwe  
gebakken met dagverse ingrediënten  
*wheat flour noodles, baked with fresh ingredients*  
\*\*\*\*\*

### Desaru

een fris en fruitig ijsdessert  
*a fresh and fruity ice cream dessert*  
\*\*\*\*\*

+Koffie of Japanse thee / +Coffee or Japanese tea

## SURPRISE MENU

お任せ “OMAKASE”

vanaf €60, in overleg met de chef

Om u de moeite van beslissen te ontnemen, zal de chef graag een surprise menu samenstellen uit onze dagverse ingrediënten.

Hij zal u eerst vragen naar eventuele allergieën en voorkeuren.

Laat u zich en uw gasten vervolgens verrassen door de creativiteit en het vakmanschap van onze chef.

U zult gegarandeerd zeer tevreden zijn!

\*\*\*

## SURPRISE MENU

minimum €60, please consult with the chef

*To relieve you of the trouble of deciding, the chef will be happy to design a surprise menu from our daily fresh ingredients.*

*He will first ask you about allergies and preferences.*

*Then let yourself and your guests be surprised by the creativity and craftsmanship of our chef.*

*Satisfaction guaranteed!*

## DRANKEN (niet inbegrepen/not included)

### Soft drinks

Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite € 2,40  
Fanta, Spa Rood, Spa Reine € 2,40  
Grote fles mineraalwater € 6,50  
Bitter Lemon, Cassis, Ice Tea € 2,60  
Ice Tea Green, Tonic € 2,60  
Appelsap, Jus d' Orange € 2,60

### Bier

Pilsener (Heineken fles) € 2,70  
Pilsener (groot) € 5,70  
Sapporo (Japans bier) € 4,30  
Asahi (Japans bier) € 4,30

### Wijn

Huiswijn wit, rood, rosé glas € 4,20  
karaf € 12,50  
fles € 20,50  
Zoete witte huiswijn glas € 4,50  
Ume-shu Jap. pruimenwijn glas € 4,50  
fles € 35,00  
Sake warm of koud klein € 5,70  
goot € 15,70  
fles € 36,00

### Sterk alcoholisch

Sherry medium / high € 4,20  
Port / Martini / Campari € 4,20  
Jonge en Oude Jenever € 4,20  
Bacardi € 4,70  
Grand Marnier / Cointreau € 4,70  
Drambuie / Tia Maria € 4,70  
Ballantines / Johnnie Walker € 4,70  
Jameson Irish Whiskey € 4,70  
Chivas Regal € 4,70  
Dimple / Jack Daniels € 4,70  
Remy Martin VSOP / Martell € 6,70  
Amaretto € 4,70

### Cocktails

€ 6,90

### Koffie / thee

€ 2,30  
Japanse groene thee € 2,50  
Irish coffee € 5,70