

KAISHU

JAPANESE CUISINE

TEPPAN YAKI



MENU

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

MENU DESHIMA

海舟

€50

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

€65

Sushi Starter

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

Sake Shioyaki

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

Tomarichi

zeebaars & st-jacobsschelp van de bakplaat
sea bass fillet and scallops 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

€60

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

entrecote met knoflook en lente-ui
sirloin steak with garlic and spring onion

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 €65

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

KAIZEKI & WAGYU

懐石料理 order 1 day before €120

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

Gyuniku

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

Wagyu Beef

Gemarmerde beef van extreme kwaliteit,
simpel gebakken met een tipje knoflook
*Marbled beef of extraordinary quality,
simply baked with a touch of garlic*

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 €70, 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 €70, 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!

DRINKS (niet inbegrepen/not included)

Softdrinks and Fruit Juices

Cola, Cola Zero, Sprite	€ 3,50
Fanta, Spa Red, Spa Reine	€ 3,50
Large bottle of mineral water	€ 7,50
Bitter Lemon, Cassis, Ice Tea,	€ 3,80
Ice Tea Green, Tonic, Ginger Ale	€ 3,80
Apple juice, Jus d' Orange	€ 4,20

Beers

Pilsener (Heineken bottle)	€ 3,80
Pilsener (large)	€ 6,80
Sapporo (Japanese beer)	€ 5,50
Asahi (Japanese bier)	€ 5,50

Bubbles , Spritz , Cocktails

Prosecco	€ 6,00
Aperol Spritz / Campari Spritz	€ 7,80
Cocktails	€ 7,80

Wines

House wine white, red, rosé glass	€ 5,50
carafe	€ 17,00 / bottle € 29,00
Sweet white house wine glass	€ 5,50
Ume-shu Jap. Plum wine glass	€ 5,50
bottle	€ 38,50
Sake warm, hot or cold small	€ 6,80
large	€ 19,50 / bottle € 38,50

Strong alcoholic

Sherry medium / high	€ 5,50
Port / Martini / Campari	€ 5,50
Jonge / Oude Jenever	€ 5,20
Bacardi	€ 5,90
Grand Marnier / Cointreau	€ 5,90
Drambuie / Tia Maria	€ 5,90
Ballantines / Johnnie Walker	€ 5,90
Jameson Irish /Chivas regal	€ 5,90
Dimple / Jack Daniels	€ 5,90
Japanese Whiskey	€ 8,00
Remy Martin VSOP / Martell	€ 8,50
Amaretto	€ 5,90
Coffee	€ 3,00
Japanese or Chinese green tea	€ 3,50