



JAPANS EETCAFE TANUKI

居酒屋たぬき

IZAKAYA TANUKI



# COMPANY INTRODUCTION

## Aangenaam kennis te maken

Wij heten u hartelijk welkom in onze Japanse Izakaya TANUKI. Het genoegten om u van dienst te zijn is geheel onzerzijds. Wij danken u voor het kiezen van Tanuki en wensen u een prettige tijd onder genot van een drankje en Japanse gerechten.

## Tanuki Amstelveen

In 1995 is Tanuki Amstelveen als typische Izakaya gevestigd in het Stadshart van Amstelveen. Een Japanse Izakaya is van oorsprong een ‘alcohol huis’ waar zakenlieden na werk gezamenlijk alcoholische dranken nuttigen met wat snacks. Gaandeweg is Tanuki getransformeerd naar een plek waar men naast alcoholische dranken ook kan genieten van sushi en sashimi gerechten.

Tanuki streeft naar de juiste balans in deze combinatie en dat blijkt een succes. We mochten meerdere malen de titel ‘Beste Japanse Restaurant van Noord Holland’ ontvangen. En natuurlijk zijn we erg trots op deze prestaties.

Veel tevreden klanten hebben het voorrecht gehad om te genieten van een breed scala aan typische Izakaya-gerechten met selectieve dorstlessende alcoholische dranken. Onze meest verkochte favorieten omvatten traditionele gerechten zoals sushi, sashimi, gegrilde brochettes en andere westerse gerechten zoals kaas-soufflee, gefrituurde aardappel om er maar een paar op te noemen

### Tanuki Gelderlandplein

Nabij de Zuidas in Amsterdam is in winkelcentrum Gelderlandplein de tweede Izakaya Tanuki geopend. Gevormd naar de omgeving zijn er in de tweede Izakaya iets meer moderne invloeden te vinden. Met een vleugje van zowel de traditionele als de moderne keuken is er een zorgvuldige selectie gemaakt uit de gerechten van onze Japanse chef kok Mr. Kenji Osone. Zo vindt u op het menu de bekende sushi en sashimi gerechten maar ook diverse kushiyaki keuzes en pokebowls. In het interieur is er, naast de traditionele sfeer, moderne allure te beproeven. Het geheel past feilloos bij de internationale Zuidas en het luxueuze winkelcentrum Gelderlandplein.

### Ons team

Zonder mensen is er geen organisatie en zonder ons team zou Tanuki niet zijn waar ze nu zijn. Graag willen wij u introduceren aan de mensen achter onze organisatie , de mensen die de successen mogelijk maken.

De oprichters van Izakaya Tanuki is de familie Chang. Het moederbedrijf is door de jaren heen enorm gegroeid maar desondanks blijft het een familiebedrijf, want ook vennoten en werknemers buiten de familie Chang zijn na 20 jaar door dik en dun familie geworden. Dit is onze kracht en we beseffen tevens hoe bijzonder dit is.

In 2000 heeft Winston Chu na een 10 jarige carrière in de IT branche ervoor gekozen om zijn passie achterna te gaan en in de voetsporen te treden van zijn oom en tante Chang. Winston is kenmerkend door zijn uitgebreide (culinaire) kennis, open houding, creativiteit en ondernemersmentaliteit.

Chef-kok, de heer Kenji Osone werd geboren in Ibaraki niet ver van Tokio. Op jonge leeftijd begon hij te werken in een klein restaurant in de buurt van Tsukiji, de beroemde vismarkt van Tokio, waar hij het belang van verse ingrediënten van hoge kwaliteit leerde kennen. Zijn kennis en ervaring in combinatie met zijn kunst van perfectie heeft Osone-san bijgedragen in veel nieuwe gerechten voor onze restaurants. Osone-san heeft echt bijgedragen aan de groei van ons bedrijf.

Osone-san’s talentvolle leerling van de eerste generatie, Wai Hau Kwok en de tweede generatie Aung Mai zijn op traditionele Japanse wijze geschoold en plukken nu de vruchten van hun harde werken. Met hun culinaire kennis en vaardigheden in de Japanse keuken, zijn zij samen met Winston Chu, Ken Foei Chang en Richard Lee verantwoordelijk voor het ontwikkelen en produceren van gerechten en ook voor het reilen en zeilen van het restaurant en vormen de basis van het management team.

Richard Lee heeft aan de wieg gestaan van Tanuki in Amstelveen. Het is geen wonder dat iedereen Richard kent, een complete generatie is opgegroeid met de gerechten van Tanuki!

Het familiebedrijf Chang blijft trouw aan de traditionele aspecten van de Japanse keuken en heeft met haar ervaring bewezen om kwaliteit en service te kunnen leveren tegen een vriendelijke prijs.

## *It is our pleasure to meet you.*

*We warmly welcome you to our Japanese Izakaya TANUKI. The pleasure to be of service to you is entirely on our part. We thank you for choosing Tanuki and wish you a pleasant time while enjoying a drink and Japanese dishes*

## *Tanuki Amstelveen*

*In 1995 Tanuki Amstelveen was established as typical Izakaya in the Stadshart of Amstelveen. A Japanese Izakaya is originally an 'alcohol house' where businessmen drink alcoholic beverages with some snacks after work. Gradually, Tanuki has been transformed into a place where, besides alcoholic drinks, people can also enjoy sushi and sashimi dishes*

*Tanuki strives for the right balance in this combination and that turns out to be a success. We received several times the title 'Best Japanese Restaurant of North Holland'. And of course we are very proud on this achievements.*

*Plenty of satisfied customers has had the privilege of enjoying a wide variety of typical Izakaya dishes with selective thirst quenching alcoholic beverages. Our high selling favourites includes both traditional dishes such as sushi, sashimi, grilled skewers, and other western dishes as fried cheese, fried potato to name a few.*

## *Tanuki Gelderlandplein*

*Near the Zuidas in Amsterdam the second Izakaya Tanuki opened in the Gelderlandplein shopping mall. Inspired by the environment, you can find more modern influences in the second Izakaya. With a touch of both traditional and modern cuisine, a careful selection has been made out of the dishes from our Japanese chef Mr. Kenji Osone. You will find on the menu the well known sushi and sashimi dishes but also various kushiyaki choices and pokebowls. The interior has, in addition to the traditional atmosphere, a couple of modern aspects. Everything just blends flawlessly with the international Zuidas area and the luxurious Gelderlandplein shopping center.*

## *Tanuki Gelderlandplein*

*Without people there is no organisation and without our team there would be no Tanuki. Therefore we would like to introduce you to the people that make our success possible.*

*The founders of Izakaya Tanuki are the Chang family. The parent company has grown during the years but nevertheless it remains a family company. Even associates and colleagues outside the Chang family became family after 20 years of loyalty and hard work together. This is our strength and we also realize how special this is.*

*After 10 years working in the IT field, Winston Chu had decided to pursue his passion and follow into the footsteps of his uncle and aunt Chang. Winston is characterized by his extensive (culinary) knowledge, creativity, curiosity and entrepreneurial mentality.*

*Executive chef, Mr Kenji Osone was born in Ibaraki not far from Tokyo. At young age he started to work in a small restaurant near Tsukiji, the famous Seafood Market of Tokyo, where he learned the importance of fresh high quality ingredients. His knowledge and experience combined with his art of perfection has resulted in a lot of new dishes for our restaurants. Osone-san has truly contributed in the growth of our company.*

*Osone-san’s talented apprentices of the first generation, Wai Hau and second generation Aung Mai are trained in the traditional Japanese way and are now harvesting the fruits of their hard work. With their culinary knowledge and skills in Japanese cuisine, they are together with Winston Chu, Ken Foei Chang and Richard Lee responsible for the development and production of dishes and also for the ins and outs of the restaurant and are the basis of the management team.*

*Richard Lee stood at the cradle of Tanuki in Amstelveen. It is no wonder that everyone knows Richard, a complete generation grew up with the dishes of Tanuki!*

*The Chang company stays true to the traditional aspects of the Japanese kitchen en has proven with her experience to be able to provide good quality and service for an affordable price.*

## Sparkling wine

### Cava Classic Brut (Vallformosa, Spain, Penedès)

Sparkling Cava with delicate, soft bubbles. Aromatic and refreshing, with aroma's of green apple, citrus, fresh spices and blossom.

Glas Fles  
912 9121 € 30,00

## White wine

### Chardonnay (Inwinectus, France, Pays d'Oc)

Partially riped on used oakwood wine barrels which creates a beautiful balance between rich, creamy tones and fresh aroma's.

### Macabeo-Verdejo (Bodegas Artero, Spain, Castilla la Mancha)

This blend of Macabeo and Verdejo is full of flavor and juicy, with aroma's of pear and apricot.

901 € 5,00 9011 € 24,00  
904 € 5,50 9041 € 26,00

### Sauvignon Blanc (Urmeneta, Chili, Central Valley)

Fragrant Sauvignon Blanc with the tropical of passion fruit and the freshness of grapefruit.

905 € 5,50 9051 € 26,00

### Le Collezioni Pinot Grigio (Roquende, Italy, Veneto)

This dry, slightly fruity wine is alive and refreshing.

906 € 5,00 9061 € 24,00

### Grüner Veltliner Dürnstein (Domäne Wachau, Austria, Wachau)

An elegant wine with juicy aroma's of ripe apples and exotic fruit, with white pepper and a fresh aftertaste.

907 9071 € 37,00

### Chenin Blanc (Seriti, South Africa, Western Cape)

Characteristic aroma's of ripe apple and citrus. A soft and delicate wine.

910 9101 € 24,00

## Rosé

### Rosé (Roquende, France, Vin de France)

Complex aroma's, juicy fruit and exciting acids. Perfect for Asian dishes.

902 € 5,00 9021 € 24,00

## Red wine

### Merlot (Roquende, France, Vin de France)

Full of flavor, silky smooth, with juicy aroma's of ripe forrest fruit. A versatile wine that suits many different dishes.

903 € 5,00 9031 € 24,00

### Duca Sargento Negroamaro (Famiglia Castellani, Italy, Puglia)

The flavor of this wine is powerful and spicy with ripe fruit and soft tanines.

908 9081 € 27,00

### La Chevalière Pinot Noir (Laroche, France, Pays d'Oc)

In this stone red Pinot Noir are the aroma's of ripe, sweet strawberries and spices combined tastefully.

909 9091 € 37,00

## Sweet wine

### Kronenland (Germany)

Aromatic, fruity white wine from Germany with a versatile character. Tasty and juicy.

911 9111 € 27,00

## Spirits & Liquor

941 Jonge Jenever € 4,25

942 Dry Gin € 6,00

943 Vodka € 6,00

944 Rum € 6,00

945 Baileys € 6,00

946 Limoncello € 6,00

947 Johnny Walker (Red) € 6,75

948 Johnny Walker (Black) € 7,75

949 Jack Daniels € 6,75

950 Jameson Irish Whisky € 6,75

951 Chivas Regal € 6,25

952 Glenfiddich € 7,00

953 Remy Martin V.S.O.P. € 7,75

## Beer

961 Heineken Beer (Small) € 4,25

962 Heineken Beer (Big) € 7,50

963 Heineken Beer (Pitcher 1.2ltr) € 15,00

964 Kirin (Small 25cl) € 4,75

965 Asahi Super Dry (Bottle 33cl) € 5,50

966 Heineken 0.0% (Bottle 30cl) € 4,25

## Shochu & Cocktails

921 Satsuma Shiranami € 5,50

922 Lime Sour € 7,75  
Big glass of sparkling water mixed with 1 shot lime and 2 shots shochu

923 Umeboshi Sour € 7,75  
Big glass of sparkling water mixed with 2 shots shochu and 1 plum

924 Cassis Sour € 7,75  
Big glass of cassis mixed with 2 shots shochu

925 Umeshu Sour € 7,75  
Big glass of sparkling water mixed with 2 shots plumwine and 1 shot shochu

926 Calpis Sour € 7,75  
Big glass of sparkling water mixed with 2 shots shochu and 1 shot calpis

927 Oolong High € 7,75  
Big glass of cold oolong tea mixed with 2 shots shochu

## Japanese Sake

981 Masu Sake € 4,75  
Cold sake served by glass.

982 Cold Nama Sake Ginjou (300ml) € 10,50  
Dry, flowery fragrant sake with silky well-balanced smoothness. (14.5% alc.)

983 Cold Nama Sake (300ml) € 8,75  
Slightly dry. Light, fresh and smooth taste. (14% alc.)

984 Yamada Nishiki Dai Ginjou (720ml) € 120,00  
Yamada Nishiki is considered the ultimate rice variety for making sake. A masterpiece, offering a soft and refined taste with hints of fruit and the perfect balance of umami and sweetness. (16% alc.)

985 Warm Sake (Small) € 6,50

986 Warm Sake (Big) € 9,50

987 Nigori Sake (300ml) € 16,60  
Coarse-filtered sake. Creamy and naturally sweet. (12.5% alc.)

988 Plum Wine € 4,00

989 Awa Yuki (300ml) € 15,00  
Softly sweet sparkling sake with notes of peach, cucumber, watermelon and just a hint of marshmallow creme. (5.5% alc.)

## Bottle Keep

990 Shiranami Imo Shochu 720ml € 46,50

## Hot Drinks

801	Groene thee - Green Tea	€ 2,75
802	Groene thee - Green Tea (Pot)	€ 5,75
803	Engelse thee - English Tea	€ 3,00
804	Munt thee - Mint Tea	€ 3,00
805	Jasmijn thee - Jasmine Tea	€ 3,00
806	Jasmijn thee - Jasmine Tea (Pot)	€ 5,75
807	Verse munt thee (pot) - Fresh mint tea (pot)	€ 6,50
808	Verse gember thee - Fresh ginger tea	€ 3,00
809	Verse gember thee (pot) - Fresh ginger tea (pot)	€ 6,50

## Home Made Drinks

821	Groene thee(koud) - Green Tea(cold)	€ 2,75
822	Home-made ice tea	€ 4,25
823	Calpis cassis	€ 4,25
824	Oolong Tea	€ 3,00
825	Calpis water	€ 3,25
826	Calpis water (sparkling)	€ 4,00



## coffee

810	Ristretto	€ 3,25
811	Espresso	€ 3,25
812	Espresso Doppio	€ 4,00
813	Lungo	€ 3,50
814	Espresso Macchiato	€ 3,50
815	Cappuccino	€ 3,75
816	Latte Macchiato	€ 4,25
817	Iced Macchiato	€ 4,75
818	Koffie Verkeerd	€ 4,25
879	Slagroom	€ 0,75

## Juices

881	Apple Juice	€ 3,25
882	Orange Juice	€ 3,50

## Soft Drinks

841	Bitterlemon (20cl)	€ 3,25
842	7up (20cl)	€ 3,25
843	Gingerale (20cl)	€ 3,25
844	Pepsi (20cl)	€ 3,25
845	Cassis (20cl)	€ 3,25
847	Tonic (20cl)	€ 3,25
848	Pepsi Max (20cl)	€ 3,25
849	Sisi (20cl)	€ 3,25
852	Sourey Still (20cl)	€ 3,25
853	Sourey Sparkling (20cl)	€ 3,25
854	Ice Tea (sparkling) (20cl)	€ 3,25
856	Sourey Still (75cl)	€ 6,50
857	Sourey Sparkling (75cl)	€ 6,50

## Ice cream

88	Hot Apple Gyoza's <i>apple gyoza's (3x) served with vanilla ice- and whipcream</i>	€ 7,50
870	Vanilla Ice (2 scoops)	€ 4,50
871	Chocolate Ice (2 scoops)	€ 4,50
872	Lemon Ice (2 scoops)	€ 4,50
873	Matcha Ice (2 scoops)	€ 4,50
874	Goma Ice (2 scoops)	€ 4,50
875	Azuki Ice (2 scoops)	€ 4,50
876	Mix Ice	€ 4,50
877	Extra Scoop Ice	€ 2,25
878	Mochi Ice	€ 7,50
879	Slagroom	€ 0,75



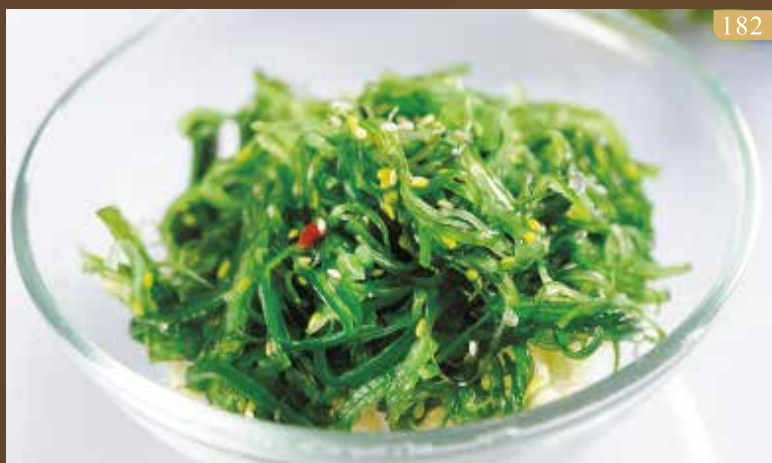
# Starters | 前菜

Voorgerechten / Appetizers



181

181 鴨の焼漬 ----- € 9,75  
**Kamo No Yakizuke**  
 Gemarineerde Eendenborst -  
*Marinated Duck Breast*



182

182 中華ワカメ ----- € 5,50  
**Chuka Wakame**  
 Zeewier salade -  
*Seaweed salad*



183

183 枝豆 ----- € 6,50  
**Edamame**  
 Gekookte Japanse groene soyabonen  
*Boiled Japanese Green Soybeans*

186 冷やっこ ----- € 5,00  
**Hiyayakko**  
 Japanse koude Tofu op Japanse wijze  
*Traditional Japanese Cold Tofu*

187 和風サラダ ----- € 7,00  
**Wafu Sarada**  
 Komkommer, Tomaat, Ei, Sla, Crabstick met Miso Dressing  
*Cucumber, Tomato, Egg, Crabstick with Miso Dressing*

188 お新香盛り ----- € 5,50  
**Oshinko Mori**  
 Selectie van Japans ingelegde groenten met gedroogde vis vlokken  
*Selection of Japanese pickles with dried fish flakes*

189 たこ酢 ----- € 7,50  
**Tako Su**  
 Octopus in een Japanse Azijn Saus  
*Octopus in a Japanese Vinegar Dressing*

190 カリフォルニアサラダ ----- € 8,00  
**California Sarada**  
 Salade met Krabstick, Avocado en Viskuit  
*Salad with Crabstick, Avocado and Fish Roe*

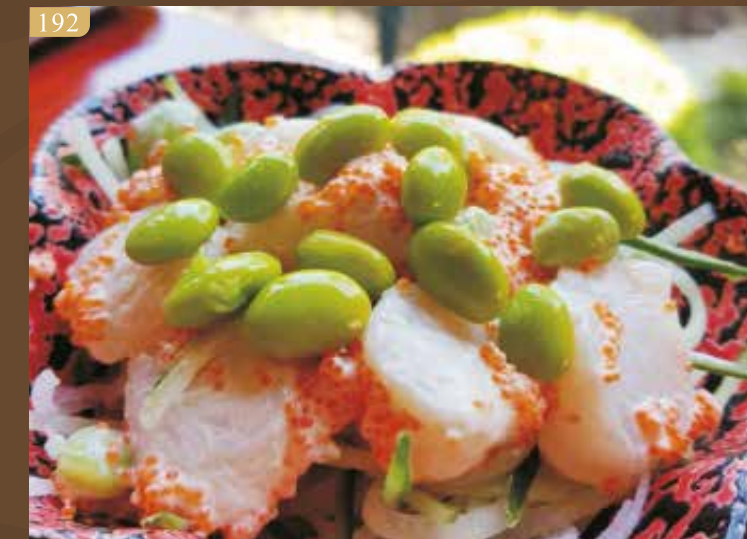


184 餃子 ----- € 8,50  
**Gyoza Dumplings (6 pcs)**  
 Kip en Groente -  
*Chicken and Vegetables*

191 まぐろ漬け ----- € 7,00  
**Magurozuke**  
 Gemarineerde rauwe Tonijn blokjes  
*Marinated cubes of Tuna Sashimi*

192 帆立のとびこマヨ ----- € 10,00  
**Hotate No Tobiko Mayo**  
 Sint-Jacob Schelpen met sojabonen, vliegende viskuit en mayonaise  
*Scallops with soybeans, flying fish roe and mayonaise*

194 帆立酢味噌あえ ----- € 10,00  
**Hotate Sumiso Ae**  
 St. Jacob Schelpen met huis gemaakte miso  
 saus Scallops with home made miso sauce





# Sashimi

Verse Rauwe Vis  
Fresh Raw Fish

101

刺身八点盛り € 32,50

**Tanuki's sashimi selection of 8**

*Chef's keuze (3 plakjes van elk)  
Chef's choice (3 slices of each)*



102



刺身三点盛り ----- € 17,00

**Tanuki's sashimi selection B**

*Zalm, geelvin tonijn en coquilles (3 stuks van elk)  
Salmon, yellowfin tuna and scallops (3 slices of each)*

103



刺身五点盛り ----- € 21,50

**Tanuki's sashimi selection of 5**

*Zalm, geelvin tonijn, zoetwater garniaaltjes, griet & makreel (3stuks van elk)  
Salmon, yellowfin tuna, sweet shrimps, flounder and mackerel (3slices of each)*

104

刺身三点盛り ----- € 15,00

**Tanuki's sashimi selection A**

*Zalm, tonijn & zoetwater garniaaltjes (3 stuks van elk)  
Salmon, tuna and sweet shrimps (3 slices of each)*



# Sashimi

Verse Rauwe Vis  
Fresh Raw Fish



121

まぐろ € 9,00

Sashimi Maguro  
Tonijn -  
Tuna



122

サーモン € 8,50

Sashimi Sake  
Zalm -  
Salmon



123

帆立 € 9,50

Sashimi Hotate  
St. Jacob Schelpen -  
Scallops



124

たこ € 6,50

Sashimi Tako  
Octopus -  
cooked Octopus



125

125 甘海老 ----- € 7,75

Sashimi Amaebi  
Zoetwater Garnalen -  
Sweet Shrimps



126

126 いか ----- € 6,75

Sashimi Ika  
Inktvis -  
Squid



127

127 すずき ----- € 7,75

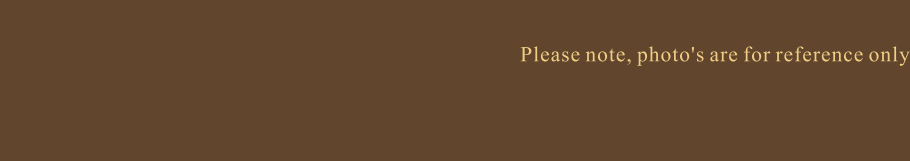
Sashimi Suzuki  
Zeebaars -  
Seabass



128

128 平目 ----- € 9,00

Sashimi Hirame  
Griet -  
Flounder



129

129 ハマチ ----- € 9,75

Sashimi Hamachi  
Geelvin tonijn  
Yellowfin tuna



130

130 ホッキガイ ----- € 6,50

Sashimi Hokkigai  
Surfmossel  
Surf Clam



131

131 サバ ----- € 9,00

Sashimi Saba  
Makreel  
Mackerel



# Nigiri sushi

Rijstbal met Vis (1 stuk) /  
Rice Ball with Fish topping (1 piece)



201

寿司盛り合わせ10個セット

Tanuki's sushi selection of 10  
Zalm nigiri 1x, tonijn nigiri 1x, coquille nigiri 1x, gegrilde paling nigiri 1x en 1 maki  
Salmon nigiri 1x, tuna nigiri 1x, scallop nigiri 1x, grilled eel nigiri 1x en 1 maki  
€ 17,50

202

寿司盛り合わせ14個セット

Tanuki's sushi selection of 9  
Chef's keuze, 7x nigiri en 1x maki  
Chef's choice, 7 x nigiri and 1x maki

€ 27,50



203

Tanuki's sushi selection of 16

Zalm nigiri 2x, tonijn nigiri 2x, geelvin tonijn nigiri 2x, coquille nigiri 2x, zoetwater garnaal nigiri 2x, griet nigiri 2x, surfmossel nigiri 2x & gunkan zalm eitjes 2x

Salmon nigiri 2x, tuna nigiri 2x, yellowfin tuna nigiri 2x, scallop nigiri 2x, sweet shrimps nigiri 2x, flounder nigiri 2x, surf clam nigiri 2x, gunkan salmon roe 2x

€ 43,50



211



甘海老 € 2,50(1pc)  
Nigiri Amaebi € 5,00(2pcs)  
Zoetwater Garnalen -  
Sweet Shrimps

212



ホッキ貝 € 2,50(1pc)  
Hokkigat Sushi € 5,00(2pcs)  
Surfmossel -  
Surf Clam

213



まぐろ € 3,25(1pc)  
Nigiri Maguro € 6,50(2pcs)  
Tonijn -  
Tuna

214



鯖 € 3,00(1pc)  
Nigiri Saba € 6,00(2pcs)  
Makreel -  
Mackerel

215



いか € 2,50(1pc)  
Nigiri Ika € 5,00(2pcs)  
Inktvis -  
Squid

216



たこ € 2,50(1pc)  
Nigiri Tako € 5,00(2pcs)  
Octopus





# Nigiri sushi

Rijstbal met Vis (1 stuk) /  
Rice Ball with Fish topping (1 piece)



217



218



219



220



221



222



223

217 海老 ----- € 3,00(1pc)  
Nigiri Ebi € 6,00(2pcs)  
Gekookte Garnaal -  
Cooked Prawn

218 帆立 ----- € 3,50(1pc)  
Nigiri Hotate € 7,00(2pcs)  
St. Jacob Schelp -  
Scallops

219 まぐろたたき ----- € 3,50(1pc)  
Maguro Tataki Nigiri € 7,00(2pcs)  
Licht geschroeid Tonijn -  
Seared Tuna (rare)

220 ハマチ ----- € 3,50(1pc)  
Nigiri Hamachi € 7,00(2pcs)  
Nigiri geelvin tonijn  
Nigiri yellowfin tuna

炙りサーモン € 3,50(1pc)  
Aburi Salmon Nigiri € 7,00(2pcs)  
Geflambeerde Zalm met Mayonaise  
Flamed Salmon with Mayonaise

海老天婦羅 € 4,00(1pc)  
Tempura Ebi Nigiri € 8,00(2pcs)  
Tempura Garnaal met Mayonaise en Viskuit  
Prawn tempura with mayonaise and fish roe

炙り帆立 € 4,00(1pc)  
Aburi Hotategai € 8,00(2pcs)  
Nigiri geflambeerde coquille met knoflook  
Nigiri flamed scallop with garlic



224 すずき ----- € 2,50(1pc)  
Nigiri Suzuki € 5,00(2pcs)  
Zeebaars -  
Seabass



226 平目 ----- € 3,00(1pc)  
Nigiri Hirame € 6,00(2pcs)  
Griet -  
Flounder



228 玉子 ----- € 2,50(1pc)  
Nigiri Tamago € 5,00(2pcs)  
Omelet -  
Egg



230 サーモン ----- € 3,00(1pc)  
Nigiri Salmon € 6,00(2pcs)  
Zalm -  
Salmon



225 サーモンの腹身 ----- € 3,50(1pc)  
Salmon Belly € 7,00(2pcs)  
Zalmbuik  
Salmon Belly



227 いなり寿司 ----- € 4,50  
Inari Sushi € 4,50  
Twee stuks zoete Tofu -  
Two pieces of sweet Tofu



229 うなぎ ----- € 3,50(1pc)  
Nigiri Unagi € 7,00(2pcs)  
Paling -  
Eel



231 カニカマ ----- € 3,00(1pc)  
Nigiri Kani € 6,00(2pcs)  
Nigiri Crabstick  
Nigiri Surimi



# Small sushi roll

小巻  
Kleine sushirol  
Small sushi roll



251

軍艦飛び子 € 2,75(1pc)  
Gunkan Tobiko € 5,50(2pcs)  
Viskuit - Flying Fish Roe



252

軍艦イクラ € 3,50(1pc)  
Gunkan Ikura € 7,00(2pcs)  
Zalm Kuit - Salmon Roe



241

サーモンアボカド巻 € 7,25  
Zalm en Avocado - Salmon and Avocado



242  
まぐろアボカド巻 € 8,00  
Tuna Avocado Maki  
Tonijn en Avocado - Tuna and Avocado



253  
づけまぐろ € 3,25(1pc)  
Gunkan Maguro Zuke € 6,50(2pcs)  
Gemarineerde tonijnblokjes - Cubes of marinated Tuna

<p>240 カニカマ巻 € 6,25 Kani Maki Surimi Rice Roll Crabstick Rijstrol</p>	<p>250 玉子巻 € 6,25 Tamago Maki Sweet Omelet Rice Roll Zoete omelet rijstrol</p>	<p>254 スパイシーなマグロまき € 3,25(1pc) Gunkan Spicy Tuna € 6,50(2pcs) Pittige Tonijn - Spicy Tuna</p>
---	--	---



244

243 鉄火巻 € 6,25  
Tekka Maki  
Tonijn - Tuna

244 お新香巻 € 4,50  
Oshinko Maki  
Gefermenteerde Rettich - Fermented White Raddish

245 サーモン巻 € 6,00  
Salmon Maki  
Zalm - Salmon

246 かつぱ巻 € 4,50  
Kappa Maki  
Komkommer - Cucumber

247 うなぎ巻 € 6,25  
Unagi Maki  
Paling - Eel

248 アボカド巻 € 5,25  
Avocado Maki  
Avocado



249  
スパイシーなマグロまき € 7,25  
Spicy Tuna Maki  
Pittige Tonijn - Spicy Tuna



245



246



247



# Sushi Roll

大巻  
Sushirol  
Sushi Roll



261 ドラゴンロール  
Dragon Roll € 16,00

Krabstick, komkommer, avocado, viskuit, zoete omelet en geflambeerde paling  
Crabstick, Cucumber, Avocado, Fish Roe, Sweet Omelet and Flamed Eel



262 エビフライ巻き  
Ebi Fried Maki € 9,50

Gefrituurde Garnaal -  
Fried Shrimps

263 海老天婦羅ロール ----- € 11,00  
Ebi Tempura Roll

Tempura Garnaal, Avocado en Viskuit  
Prawn tempura with Avocado and Fish Roe

264 サーモンスペシャルロール ----- € 13,75  
Salmon Special Roll

Surimi krab, komkommer, avocado & zalm sashimi,  
Crabstick, cucumber, avocado topped with salmon sashimi,

265 野菜ロール ----- € 7,00  
Veggie Roll

Komkommer, gefermenteerde Rettich, Avocado  
Cucumber, pickled Raddish, Avocado



266 カリフォルニア巻き  
California Maki -----

Krabstick, Avocado, Komkommer en Viskuit  
Crabstick, Avocado, Cucumber and Fish Roe



267 レインボーロール ----- € 16,00  
Rainbow Roll

Krabstick, Komkommer, Avocado, Viskuit en rainbow Sashimi  
Crabstick, Cucumber, Avocado, Fish Roe and rainbow Sashimi



268 スパイダーロール ----- € 16,00  
Spider Roll

Gefrituurde Soft Shell Krab, komkommer en viskuit  
Fried Soft Shell Crab, Cucumber and Fish Roe

269 炙りサーモンロール ----- € 16,00  
Aburi Salmon Roll

Crabstick, cucumber, avocado with flamed salmon topping  
Crabstick, komkommer, avocado met geflambeerde zalm als topping



# Temaki Sushi | 手巻き寿司

Handgerolde Sushi (1 stuk) /  
Hand rolled Sushi (1 piece)



281 お新香手巻 ----- € 4,75

**Temaki Oshinko**  
Gefermenteerde Rettich -  
Fermented White Raddish

282 アボカド手巻 ----- € 6,00

**Temaki Avocado**  
Avocado

283 かっぱ手巻 ----- € 4,75

**Temaki Kappa**  
Komkommer -  
Cucumber

284 カリフォルニア手巻 ----- € 6,75

**Temaki California**  
Crabstick Avocado en Viskuit  
Crabstick Avocado and Fish Roe

285 イクラ手巻 ----- € 7,00

**Temaki ikura**  
Zalmkuit -  
Salmon roe

286 サーモンアボカド手巻 ----- € 6,75

**Temaki Tuna Avocado**  
Tonijn en Avocado -  
Tuna and Avocado

287 スパイシーなマグロ手巻 ----- € 6,50

**Temaki Spicy Tuna**  
Tonijn en Avocado -  
Tuna and Avocado



288 鉄火手巻 ----- € 6,50

**Temaki Tekka**  
Tonijn -  
Tuna

289 うなぎ手巻 ----- € 6,25

**Temaki Unagi Avocado**  
Handrol met gegrilde paling & avocado, 1 stuk  
Handroll with grilled eel with avocado, 1 piece

290 サーモン手巻 ----- € 6,00

**Temaki Salmon**  
Zalm -  
Salmon

291 3種類の魚とアボカド手巻き ----- € 7,25

**Temaki Rainbow**  
Zalm, Tonijn, Witvis en Avocado  
Salmon, Tuna, White Fish and Avocado

292 鮭アボカド手巻 ----- € 6,50

**Temaki Salmon Avocado**  
Zalm en Avocado -  
Salmon and Avocado



293 エビフライ手巻 ----- € 7,00

**Temaki Ebi Tempura**  
Garnaal Tempura met Avocado en Viskuit  
Prawn Tempura with Avocado and Fish Roe



294 ソフトシェルクラブ手巻 ----- € 8,00

**Temaki Spider**  
Soft Shell Krab, Komkommer en Viskuit  
Soft Shell Crab, Cucumber, Fish Roe

295 エビフライ手巻 ----- € 6,00

**Temaki Ebi Furai**  
Gefrituurde garnaal, Komkommer en Viskuit  
Deep fried Shrimp, Cucumber and Fish Roe

296 サーモンおやこ手巻 ----- € 7,75

**Temaki Sake Oyake**  
Zalm, Avocado met Zalmkuit  
Salmon, Avocado with Salmon Roe



# Agemono

## 揚げ物

Gefrituurde gerechten/  
Fried dishes



301 エビフライ

Ebi Furai

Twee gefrituurde gamba's  
Two fried King prawns

€ 13,50



302 カキフライ

Kaki Fried

Gefrituurde oesters -  
Deep fried oysters

€ 10,50



303 春巻き ----- € 6,50

Chuka Harumaki

Vegetarische loempia's, 6 stuks  
Deep fried vegetarian spring rolls, 6 pieces

304 フライドポテト ----- € 4,75

Fried Potato

Patat met Mayonaise en Ketchup  
Fried potato with Mayonaise and Ketchup

305 若鶏の唐揚げ ----- € 7,75

Wakadori Kara Age

Gefrituurde kip  
Deep fried marinated chicken

306 チーズフライ ----- € 7,75

Cheese Fried

Gefrituurde Hollandse kaas  
Deep Fried Dutch Cheese

315 ----- € 7,75

Chicken Katsu

Japanse kipschnitzel  
Japanese chicken schnitzel





# Agemono

## 揚げ物

Gefrituurde gerechten/  
Fried dishes



307 たこ焼き € 8,75

Ebi Tempura  
4 Garnaal tempura -  
Prawn tempura

308 オニオンリング----- € 5,50

Onion Ring

Uien ringen met ketchup -  
Onion rings with ketchup

309 イカリングフライ----- € 9,50

Ika Ring

Gefrituurde Inktvisringen  
Deep Fried Squid Rings

310 鶏ささみせんべい----- € 8,75

Sasami Senbei

Kippenborst chips -  
Chicken Breast Chips

311 ちくわ磯辺揚げ----- € 9,50

Chikuwa Isobe Age

Viskoek Tempura -  
Fishcake Tempura

312 トンカツ----- € 9,75

Tonkatsu

Jaopanse Varkensvlees Schnitzel  
Deep-fried breaded Pork

313 たこ焼き----- € 7,75

Takoyaki

Gefrituurde octopus balletjes met gedroogde vis vlokken, 5 stuks  
Fried balls with octopus with dried fish flakes, 5 pieces

314 野菜かき揚げ----- € 5,75

Vegetable Kakiage

Groente tempura koek  
Vegetable tempura cake

## 焼き物

Gegrilde Gerechten /  
Grilled Dishes

# Yakimono



照焼チキン € 8,75

Teriyaki Chicken

Gegrilde Teriyaki kip -  
Grilled Teriyaki Chicken



332

さばの塩焼き € 9,50

Saba No Shioyaki

Gegrilde Makreel -  
Grilled Mackerel



333



335 和風ステーキ € 12,00

**Wafu Steak**  
Japanse Biefstuk -  
Japanse Wafu Steak



336 サイコロステーキ € 11,50

**Saikoro Steak**  
Biefstuk blokjes, groenten in saus  
Steak cubes with vegetables in sauce



337 鮭塩焼き € 9,75

**Sake Shio Yaki**  
Gegrilde zalm -  
Grilled salmon

Please note, photo's are for reference only.

# Kushiyaki

## 串焼き

Gegrilde Spiezen (2 spiesjes per portie)  
Grilled Skewers (2 skewers per portion)



401 しいたけ ----- € 5,75

**Shiitake**  
Japanse paddestoelen -  
Japanese mushrooms

402 アスパラガスベーコン ----- € 5,50

**Asparagus Bacon**  
Asperges gewikkeld in spek -  
Asparagus rolled in bacon

403 茄子 ----- € 4,75

**Yaki Nasu**  
Aubergine met huis gemaakte Miso saus  
Eggplant with a home made Miso sauce

404 グリーンアスパラガス ----- € 5,00

**Green asparagus**  
Gegrilde groene asperges, 2 stuks  
Grilled green asparagus, 2 pieces

405 にんにく ----- € 1,75

**Ninniku**  
Gegrilde knoflook (1 stokje) -  
Grilled garlic (1 stick)

406 ズッキーニ ----- € 5,00

**Yaki Zucchini**  
Gegrilde courgette  
Grilled zucchini

407 エノキダケ ----- € 6,25

**Yaki Enoki**  
Gegrilde lily paddenstoel, 1 stuk  
Grilled lily mushroom



Please note, photo's are for reference only.

421 正肉 Shouniku *Dijen filet - Leg meat* € 4,50

422 手羽塩 Teba-Shio *Vleugel - Wing* € 4,75

423 つくね Tsukune *Gehaktballetjes - Meat balls* € 5,00

424 かわ Kawa *Vel - Skin* € 4,50

425 砂肝 Sunagimo *Maag - GIBLETS* € 4,25

426 ハツ Hatsu *Hart - Heart* € 4,25

427 レバー Reba *Lever - Liver* € 5,00



429 ねぎま € 5,00

**Negima**  
*Dijen filet met Lente Uien -  
Leg Meat with Spring Onions*



442 牛タン----- € 7,00

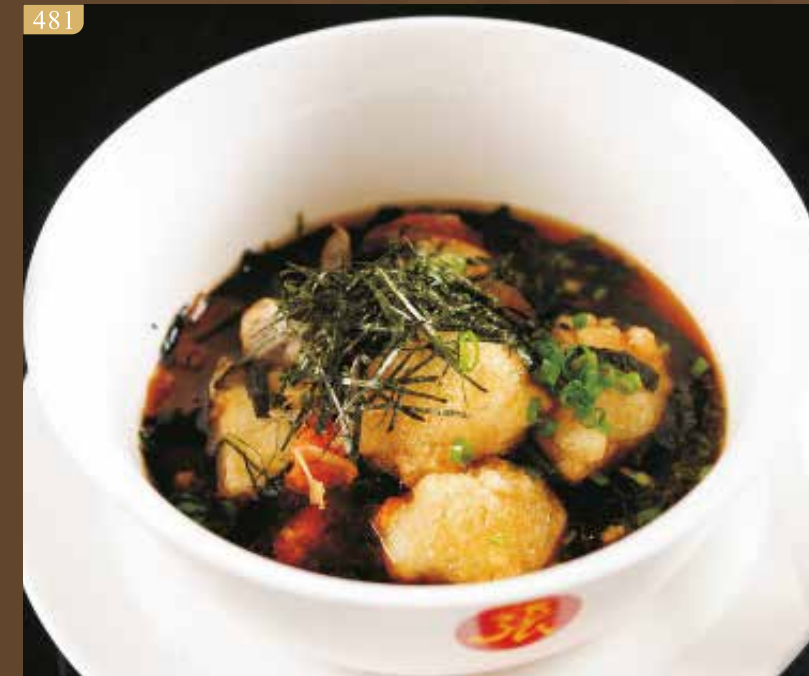
**Gyutan**  
*Ossentong -  
Cow tongue*

443 焼き豚肉----- € 4,75

**Yaki Bara**  
*Varkensbuik -  
Pork Belly*

暖かい一品料理 |  
Warme Gerechten  
Warm Dishes

Hot Dish



481

481 揚げだし豆腐 Agedashi Tofu *Gefrituurde Tofu in Tempura saus - Deep Fried Tofu in Tempura sauce* € 8,75



482

482 野菜炒め Yasai Itame *Gewokte gemengde Groente - Stir-fried mixed Vegetables* € 7,50

483 コーンバター Corn Butter *Gebakken Maiskorrels in boter - Crispy buttered Corn* € 5,00





Please note, photo's are for reference only.

# Tanuki Specials

**MENU DINNER FOR TWO**  
 Minimaal 2 personen -  
 Minimum of 2 persons

## 521 Special Menu for two **A** € 65,00

- \* Miso soep \* *Miso soup*
- \* Gemarineerde koude eendenborst \* *Marinated cold duck breast*
- \* Sashimi drie assortiment \* *Sashimi three assort*
- \* Octopus in een Japanse azijn dressing \* *Octopus in Japanese dressing*
- \* Gefrituurde gemarineerde kip \* *Deep fried chicken*
- \* Yakitori kip \* *Yakitori chicken*
- \* Yakitori kipgehaktballetjes \* *Yakitori chicken meatballs*
- \* Gegrilde zalm en rijst \* *Grilled salmon and rice*

## 522 Special Menu for two **B** € 80,00

- \* Miso soep \* *Miso soup*
- \* St. Jacob Schelpen met miso saus \* *Scallops with miso sauce*
- \* Sashimi zalm, tonijn & zoetwater garnalen \* *Sashimi salmon, tuna & sweet shrimps*
- \* Sushi assortiment \* *Sushi assort*
- \* Gefrituurde inktvis ringen \* *Deep fried squid*
- \* Viskoek tempura \* *Fishcake tempura*
- \* Yakitori kip \* *Yakitori chicken*
- \* Yakitori kipgehaktballetjes en rijst \* *Yakitori chicken*

## 523 Special Menu for two **C** € 95,00

- \* Miso soep \* *Miso soup*
- \* Sashimi zalm hamachi coquilles \* *Sashimi Salmon Hamachi Scallops*
- \* Dragon Roll, California Roll \* *Dragon Roll, California Roll*
- \* Kip pasteitjes \* *Chicken Dumplings*
- \* Gefrituurde grote garnaal \* *Deep fried Prawn*
- \* Wafu Steak \* *Wafu Steak*
- \* Gegrilde Zalm \* *Grilled Salmon*
- \* Kipspiezen \* *Chicken Skewers*
- \* Groenteschotel en Rijst \* *Vegetable Dish and rice*



# Poké Creations

**601 CLASSIC AHI POKÉ € 13,50**



**Basis:** Japanse rijst  
**Proteïnen:** Ahi Poké (Rauwe tonijn Hawaii)  
**Mix-ins:** Avocado, Komkommer, Gesnipperde ui  
**Toppings:** Sesamzaad, Peppers, Bosui  
**Saus:** Wasabi Soya

*Base: Japanese rice  
 Protein: Ahi Poké (Raw Tuna Hawaii)  
 Mix-ins: Avocado, Cucumber, sliced onion  
 Toppings: Sesame Seed, Peppers, Spring Onion  
 Sauce: Wasabi Soya*

**604 GOKU TOFU POKÉ € 13,50**

**Basis:** Quinoa  
**Proteïnen:** Zoete tofu zakjes (gaar), Tofu (rauw) +gember  
**Mix-ins:** Edamame boontjes, Avocado, Cherry tomaten  
**Toppings:** Nori (gedroogd zeewier), Bosui  
**Saus:** Wasabi Soya

*Base: Quinoa  
 Proteins: Sweet tofu pouches (cooked), Tofu (raw) Ginger  
 Mix-ins: Green Soy beans, Avocado, Cherry tomatoes  
 Toppings: Nori (dried Seaweed), Spring Onion  
 Sauce: Wasabi Soya*

**602 CLASSIC HE'E POKÉ € 13,00**



**Basis:** Japanse rijst  
**Proteïnen:** Poulpo (gaar)  
**Mix-ins:** Komkommer, Kimchi, Cherry Tomaten, Ujan  
**Toppings:** Bosui, Gesneden pepers  
**Saus:** Sriracha Chilli Mayo

*Base: Japanese rice  
 Protein: Octopus (cooked)  
 Mix-ins: Cucumber, Kimchi, Cherry Tomatoes, Onions  
 Toppings: Spring Onion, Sliced peppers  
 Sauce: Sriracha Chilli Mayo*

**605 SEAFOODIE POKÉ € 17,00**



**Basis:** Sushi rijst  
**Proteïnen:** Zalm (rauw), Spicy Tuna (rauw), Zoete garnaltjes (rauw)  
**Mix-ins:** Komkommer, Edamame, Tobiko viskuit  
**Toppings:** Bosui  
**Saus:** Poké Fresh Saus

*Base: Sushi rice  
 Proteins: Salmon (raw), Spicy Tuna (raw), Sweet Shrimps (raw)  
 Mix-ins: Cucumber, Green Soybean, Tobiko Fish Roe  
 Toppings: Spring Onion  
 Sauce: Poké Fresh Sauce*

**603 MISO HUNGRY POKÉ € 15,50**



**Basis:** Japanse rijst  
**Proteïnen:** Coquilles (rauw), Garnalen (gaar)  
**Mix-ins:** Paprika Mix, Edamame boontjes, Cherry Tomaatjes  
**Toppings:** Wakame zeewier, Bosui  
**Saus:** Miso Dressing

*Base: Japanese rice  
 Proteins: Scallops (raw), Shrimps (cooked)  
 Mix-ins: Paprika Mix, Green Soybeans, Cherry Tomatoes  
 Toppings: Wakame Seaweed, Spring Onion  
 Sauce: Miso Dressing*

**606 SESAM OPEN U POKÉ € 13,00**



**Basis:** Japanse rijst  
**Proteïnen:** Zalm (rauw)  
**Mix-ins:** Paprika mix, Oshinko, Cherry tomaten, Edamame boontjes  
**Toppings:** Bosui, Tempura sprinkles  
**Saus:** Sesam Saus

*Base: Japanese rice  
 Proteins: Salmon (raw)  
 Mix-ins: Bell Pepper Mix, Pickled Radish, Cherry Tomatoes, Green Soybeans  
 Toppings: Spring Onions, Tempura Sprinkles  
 Sauce: Sesame Sauce*



1x € 12,00 / 2x € 13,00 / 3x € 14,85

# Custom Poké

Stel je eigen Poké samen



# Custom Poké

Compose your own Poké

## AANTAL PROTEINEN

1x € 12,00 / 2x € 13,00 / 3x € 14,85

## NUMBER OF PROTEINS

1x € 12,00 / 2x € 13,00 / 3x € 14,85

## KIES JE BASIS

Sushi rijst (op azijn), Japanse rijst, Quinoa, Sushiritto (Japanse rijst en zeewier), Salade mix  
Extra rijst of quinoa of salade mix + € 3,00

## CHOOSE YOUR BASE

Sushi rice (on vinegar), Japanese rice, Quinoa, Sushiritto (Japanese rice and seaweed), Salad Mix  
Extra rice or quinoa or salad mix + € 3,00

## KIES JE PROTEINEN

Rauw: Ahi Poké (tonijn Hawaii), Yellowfin Tonijn, Spicy Tuna, Zalm, Tofu, Zoete garnaltjes +€1,25, Coquilles +€2,50

Gaar: Garnalen, Kipfilet, Zoete tofu zakjes, Poulpo + € 1,25, Eendenborst + 1,25

## CHOOSE YOUR PROTEINS

Raw: Ahi Poké (Tuna Hawaii), Yellowfin Tuna, Spicy Tuna, Salmon, Tofu, Sweet shrimp € 1,25, Coquilles € 2,50

Cooked: Shrimps, Chicken fillet, Sweet tofu pouches, Poulpo + € 1,25, Duck breast + € 1,25

## KIES 3 MIXINS

Komkommer, Winterpeen, Rettich, Zoete Omelet, Zeewiersalade, Edamame boontjes, Oshinko pickels, Krabsticks, Kimchi, Tomaten, Paprika Mix, Mango, Avocado + € 1,25, Tobiko viskuit + € 2,50, Ikura zalmkuit + € 5,00

Extra mixins + € 0,75 elk

## CHOOSE 3 MIX-INS

Cucumber, Winter carrot, Rettich, Sweet Omelette, Seaweed salad, Green Soy beans, Pickled Radish, Crab sticks, Kimchi, Tomatoes, Paprika Mix, Mango, Avocado + € 1,25, Tobiko Fish Roe € 2,50, Ikura Salmon Roe + € 5,00

Extra mix-ins + € 0,75 each

## KIES 2 TOPPINGS

Sushi gember, Tempura sprinkles, Wakame zeewier, Knoflookchips, Gebakken uitjes, Sesamzaadjes, Pindastukjes, Bosui, Muntblaadjes, Nori chips, Nori (geroosterde zeewier), Gesneden rode peper, Bonito vlokken + € 1,25, Shiso blaadjes + € 1,25

Extra topping + € 0,75 elk

## CHOOSE 2 TOPPINGS

Sushi Ginger, Tempura sprinkles, Wakame Seaweed, Garlic Chips, Fried Onions, Sesame Seeds, Crushed Peanut, Sprint Onions, Mint leaves, Nori Chips, Nori (roasted seaweed), Sliced Red Chili, Bonito Flakes + € 1,25, Shiso Leaves + € 1,25

Extra topping + € 0,75 each

## KIES JE SAUS

Poke Fresh Saus, Sriracha Chilli Mayo, Miso Saus, Wasabi Soya, Sesam saus, Wasabi Mayo

Extra saus + € 0,75 elk

## CHOOSE YOUR SAUCE

Poke Fresh Sauce, Sriracha Chilli Mayo, Miso Sauce, Wasabi Soya, Sesame sauce, Wasabi Mayo

Extra sauce + € 0,75 each

# Donburi 丼

Koude Rijst Gerechten met een Miso Soep  
Cold Rice Dishes including Miso Soup

701 鉄火丼 ----- € 13,50

### Tekka Don

Gemarineerde Tonijn Sashimi op Sushi Rijst \* *Marinated Tuna Sashimi on Sushi Rice*

702 海鮮丼 ----- € 18,50

### Kaisen Don

Sashimi Assortiment op Sushi Rijst \* *Assorted Sashimi on Sushi Rice*

703 鮭親子丼 ----- € 15,00

### Sake Oyako Don

Zalm en Zalmkuit op Sushi Rijst \* *Salmon and Salmon Roe on Sushi Rice*

704 鮭丼 ----- € 12,00

### Sake Don

Zalm Sashimi op Sushi Rijst \* *Salmon Sashimi on Sushi Rice*

705 イクラ丼 ----- € 14,50

### Ikura Don

Zalm kuit op Sushi Rijst \* *Salmon Roe on Sushi Rice*

706 アボカド丼 ----- € 2,00

avocado op je don \* *add avocado on your bowl*

# 丼

Warme Rijst Gerechten met een Miso Soep  
Hot Rice Dishes including Miso Soup

721 鰻丼 ----- € 16,50

### Unagi Don

Warme japanse rijst met gegrilde paling & miso soep \* *Bowl of warm japanese rice topped with grilled eel & miso soup*

722 牛丼 ----- € 16,00

### Gyu Don

Warme rijst met dingesneden ribeye in teriyakin saus, knoflook, gekarameliseerde uien & miso soep  
*Bowl of warm japanese rice topped with thin sliced ribeye, garlic, onion simmered with teriyaki sauce & miso soup*

723 とんかつカレー丼 ----- € 15,50

### Pork Katsu Curry Don

Warme japanse rijst met huisgemaakte varkensschnitzel met japanse kerrie \*  
*Bowl of warm japanese rice topped with homemade pork schnitzel with japanese curry*

724 チキンカツカレー丼 ----- € 15,50

### Chicken Katsu Curry Don

Warme japanse rijst met kip en huisgemaakte Japanse kerrie  
*Bowl of warm japanese rice topped with chicken and homemade Japanese curry*

725 ----- € 13,50

### Chia Siu Don

Gemarineerd varkensvlees met gestoomde rijst & miso soep  
*Marinated pork with steamed rice & miso soup*

# Rice & Soup

ご飯 スープ | Rijst en Soep Gerechten/  
Rice and Soup Dishes

741 おにぎり ----- € 7,75

## Onigiri

Twee in zeewier gewikkelde rijst ballen  
(1 rijstbal met gekookte zalm) met miso soep  
*Two nori wrapped rice balls  
(1 riceball with cooked salmon) with miso soup*

742 鮭茶漬け ----- € 7,75

## Sake Chazuke

Rijst gegarneerd met gekookte zalm in soep  
*Rice garnished with cooked salmon in soup*

744 お味噌汁 ----- € 3,00

## Miso shiru

Miso soep  
*Miso soup*

745 御飯 ----- € 3,00

## Gohan

Japanse witte rijst  
*Steamed Japanese Rice*

# Noodle 麵

761 醤油ラーメン ----- € 10,50

## Char Siu Ramen Noodle Soup

Ramen noedelsoep met zeewier, bosui, gekookte ei & japanse charsiu (varkensvlees), 1 plakje  
*Ramen noodle soup with wakame seaweed, spring onions, boiled egg & japanese char siu (1 slice)*

762 たぬきうどん ----- € 10,50

## Tanuki Kakiage Udon

Japanse noedelsoep met zeewier, bosui, viskoek & kakiage (groente tempura)  
*Japanese noodle soup with wakame seaweed, spring onions, fishcake & kakiage (vegetable tempura)*

763 きつねうどん ----- € 10,50

## Kitune Udon

Japanse Udon Noedel Soep met Gefrituurde Zoete Tofu  
*Japanese noodle soup with fried sweet tofu*

764 焼きうどん ----- € 10,50

## Yaki Udon

Japanse Udon Noedel gewokt met Groente  
*Japanese Udon Noodle stir-fried with Vegetable*

## Extra Toppings voor Noedels add extra Toppings for Noodle

781 餃子 ----- € 4,00

## Add gyoza dumplings

3 x Japanse kip pasteitjes  
*3 x gyoza dumpling*

782 海老天婦羅 ----- € 5,00

## Add Ebi tempura

2 x tempura garnalen  
*2 x deepfried prawn tempura*

783 チャーシュー ----- € 5,50

## Add pork Char Siu

Japanse BBQ varkens Char Siu (2 plakken)  
*Japanese barbecue pork Char Siu (2 slices)*

784 かき揚げ ----- € 3,00

## Add Kakiage

Groente tempura koek  
*Vegetable tempura cake*