



JAPANS EETCAFE TANUKI

居酒屋たぬき

IZAKAYA TANUKI



COMPANY INTRODUCTION

Aangenaam kennis te maken

Wij heten u hartelijk welkom onze Japanse Izakaya TANUKI. Het genoegem 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 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 kleine 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.

Our team

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 succes 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 in the traditional aspects of the Japanese kitchen and has proven with experience to be able to provide good quality and service for an affordable price.



LUNCHMENU

van 12.00 uur tot 16.00 uur | available from 12.00 till 16.00

542

Bento Box € 19,50

3x zalm sashimi, 3x gefrituurde kip stukjes,
3x kippasteitjes, rijst en miso soep
3x salmon sashimi, 3x deep-fried chicken,
3x chicken dumplings, rice and miso soup



Combi Sets

541

Sushi Set € 19,50

3x zalm sashimi, 3x tonijn sashimi,
3x zoetwater garnalen, 6x maki zalm,
1x nigiri zalm, 1x nigiri tonijn,
1x nigiri zeebaars en miso soep
3x salmon sashimi, 3x tuna sashimi, 3x sweet shrimp,
6x salmon maki, 1x nigiri salmon, 1x nigiri tuna,
1x nigiri seabass and miso soup



543

Salmon Set € 19,50

2x nigiri zalm, 1x nigiri geflambeerde
zalm, 6x maki zalm, 4x maki zalm
speciaal en miso soep
2x nigiri salmon, 1x nigiri flame seared salmon,
6x maki salmon, 4x maki salmon special & miso soup



544

Unagi Set € 24,00

3x nigiri gegrilde paling,
6x maki gegrilde paling,
4x maki dragon roll en miso soep
3x nigiri unagi, 6x maki unagi,
4x maki dragon roll and miso soup



545

Tanuki Maki Set € 27,50

4x California maki, 4x ebi furai maki, 4
zalm avocado maki, 4x rainbow maki,
4x dragon maki en miso soep
4x California maki, 4x ebi furai maki,
4 salmon avocado maki, 4x rainbow maki,
4x dragon maki and miso soup



Agemono & Yakimono

inclusief rijst & miso soep | rice & miso soup included

561 Karage Menu € 12,50

gefrituurde kip deep-fried chicken

562 Chikuwa Isobe € 12,50

viskoek tempura fishcake tempura

563 Agedashi Tofu € 12,50

gefrituurde tempura tofu in bouillon fried tempura tofu in broth

564 Teriyaki Chicken € 12,50

kip in Teriyaki saus chicken in Teriyaki sauce

565 Tonkatsu € 13,00

huisgemaakte varkensschnitzel homemade pork schnitzel

566 Wafu Steak € 15,50

gebakken gesneden biefstuk

met saus apart

sliced steak with sauce separate

567 Saikoro Steak € 15,50

gewokte bief blokjes met kool en saus

stir-fried beef cubes with cabbage and sauce

568 Ebi Fried Prawns € 17,00

2x gefrituurde gamba's 2x fried king prawns

569 Yakitori Set € 12,00

3x spiezen kippendijflet

3 chicken thigh fillet skewers

570 Yakitori Mix € 12,50

kippendijflet met lente ui, kippendijflet

en kipgehakt balletjes

chicken with spring onion, chicken & chicken meatballs

571 Vega Sushi Set € 19,50

2x inari sushi, 2x nigiri avocado,

2x gunkan edamame,

6x kappa maki en miso soep

2x inari sushi, 2x nigiri avocado, 2x gunkan

edamame, 6x kappa maki and miso soup

572 Vegan Bento Box € 17,50

miso soep, chuka wakamé,

2x inari sushi, 4x chuka harumaki, rice

miso soup, chuka wakamé, 2x inari sushi,

4 chuka harumaki and rice

573 Special Ramen € 16,50

Ramen noedelsoep met zeewier, bosui, gekookt ei,

3 plakjes Japanse Char siu en 3 Gyoza's

ramen noodle soup with wakamé seaweed, spring onion, boiled egg,

3 slices Japanese Char siu and 3 Gyoza's



SPECIAL ROLL



Ebi Mango Roll

8 x ebi fried with mango and tobiko

€ 10,50



Salmon Mango Roll

8 x salmon with mango, cucumber, avocado and mango sauce

€ 8,50



Salmon Cream Cheese Roll

8 x salmon cream cheese, chives and crunchy tempura sprinkles

€ 8,50



Chicken Karaage Roll

8 x crispy karaage, cucumber, sesame and wasabi mayo

€ 10,00



Sweet Potato Roll

8 x sweet potato with avocado and crunchy tempura sprinkles

€ 8,00



Pork Katsu Roll

8 x homemade pork katsu, cucumber, bulldog sauce and sesame

€ 10,50

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.

White Wine

Chardonnay (Inwinectus, France, Pays d'Oc)

Partially riped on used oakwood wine barrels which creates a

beautiful balance between rich, creamy tonesand fresh aroma's.

Macebeo-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.

Sauvignon Blanc (Urmeneta, Chili, Central Valley)

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

Le Collezioni Pinot Grigio (Roquende, Italy, Veneto)

This dry, slightly fruity wine is alive and refreshing.

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.

Chenin Blanc (Seriti, South Africa, Western Cape)

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

Rosé

Rosé (Roquende, France, Vin de France)

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

Red Wine

Merlot (Roquende, France, Vin de France)

Full of flavor, silky smooth, with juice aroma's of ripe forrest fruit.

A versatile wine that suits many different dishes.

Duca Sargento Negroamaro (Famiglia Castellani, Italy, Puglia)

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

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.

Sweet Wine

Kronenland (Germany)

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

Glas

912

Fles

9121

€ 33,00

901

€ 5,50

9011

€ 26,50

904

€ 6,00

9041

€ 28,50

905

€ 6,00

9051

€ 28,50

906

€ 6,00

9061

€ 28,50

907

€ 37,00

9071

€ 37,00

910

€ 24,00

9101

€ 24,00

902

€ 5,50

9021

€ 26,50

903

€ 5,50

9031

€ 26,50

908

€ 30,00

9081

€ 30,00

909

€ 40,00

9091

€ 40,00

911

€ 30,00

9111

€ 30,00

Spirits & Liquor

941

Jonge Jenever

€ 4,75

942

Dry Gin

€ 6,00

943

Vodka

€ 6,00

944

Bacardi

€ 6,00

945

Untenoyado Gin

€ 7,00

950

Jameson Irish Whiskey

€ 6,75

952

Glenfiddich

€ 7,00

953

Remy Marin 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

Kirin (50cl)

€ 8,50

966

Asahi Super Dry (Bottle 33cl)

€ 5,50

967

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 shot shochu

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 shot plumwine and 1 shot shochu

926

Calpis Sour

€ 7,75

Big glass of sparkling water mixed with 2 shot shochu and 1 shot calpis

927

Oolong Sour

€ 7,75

Big glass of cold oolong tea mixed with 2 shots shochu

Japanese Sake

981

Masu Sake Cold sake served by glass

€ 4,75

982

Cold Nama Sake Ginjou (300ml)

€ 12,50

Dry, flowery fragrant sake with silky well-balanced smoothness (14,5% alc)

983

Cold Nama Sake

€ 10,50

Slightly dry, light, fresh and smooth taste (14% alc)

984

Yamada Nishiki Dai Ginjoou (720ml)

€ 110,00

Yamada Nishiki is considered the ultimate rice variety for making sake. A masterpiece, offering soft and refined taste with hints of fruit and the perfect balance of umami and sweetness (16% alc)

985

Warm Sake (Small)

€ 7,50

986

Warm Sake (Big)

€ 10,50

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

989

Shiranami Imo Shochu (720ml)

€ 46,50

Hot Drinks

801	Groene thee <i>Green Tea</i>	€ 3,00
802	Groene thee (pot) <i>Green Tea (pot)</i>	€ 6,75
803	Engelse thee <i>English Tea</i>	€ 3,00
804	Munt thee <i>Mint Tea</i>	€ 3,00
805	Jasmijn Thee <i>Jasmin Tea</i>	€ 3,00
806	Jasmijn Thee (pot) <i>Jasmin Tea (pot)</i>	€ 3,00
807	Verse munt thee (pot) <i>Fresh mint tea (pot)</i>	€ 7,50
808	Verse gember thee <i>Fresh ginger tea</i>	€ 3,00
809	Verse gember thee (pot) <i>Ginger tea (pot)</i>	€ 7,50

Home Made Drinks

821	Groene thee (koud) <i>Green Tea (cold)</i>	€ 3,00
822	Home-made Ice tea	€ 4,50
823	Calpis cassis	€ 4,50
824	Oolong Tea	€ 3,00
825	Calpis water	€ 3,50
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	Cappuchino	€ 3,75
816	Latte Macchiato	€ 4,25
817	Iced Machiato	€ 4,75
818	Koffie Verkeerd	€ 4,25
879	Slagroom	€ 0,75

Juice

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

Soft Drinks

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

Ice Cream

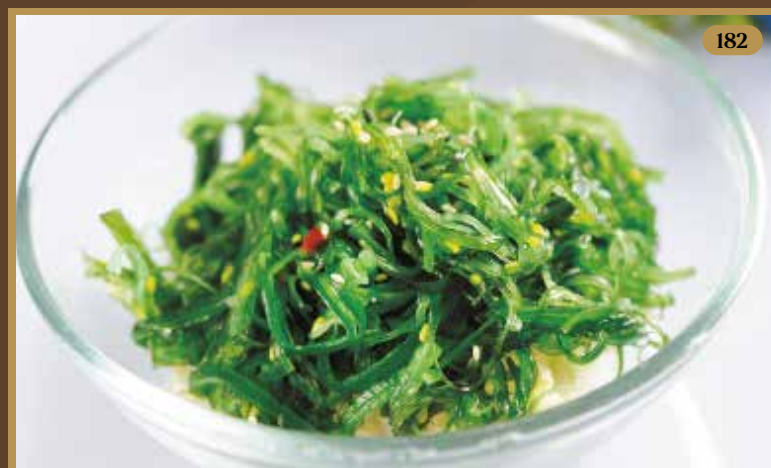
88	Hot Apple Gyoza's <i>3 pieces served with vanilla ice- and whipcream</i>	€ 7,50
870	Vanilla Ice (2 scoops)	€ 4,50
871	Chocolate Ice (2 scoops)	€ 4,50
872	Lemon Ice (2 scoops)	€ 4,50
873	Matcha Ice (2 scoops)	€ 4,50
874	Goma Ice (2 scoops)	€ 4,50
875	Azuki Ice (2 scoops)	€ 4,50
876	Mix Ice	€ 4,50
877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

前菜 | STARTERS

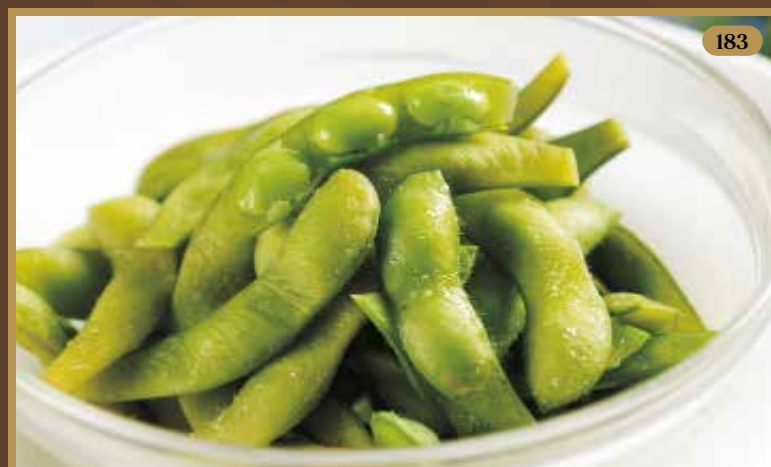
voorgerechten | appetizers



181 鴨の焼漬 €10,50
Kamo No Yakizuke
 Gemarineerde Eendenborst
 Marinated Duck Breast



182 中華ワカメ €6,00
Chuka Wakame
 Zeewier Salade
 Seaweed Salad



183 枝豆 €7,00
Edamame
 Gekookte Japanse groene soyabonen
 Boiled Japanese green soybeans



185 まぐろサラダ €12,00
Maguro Sarada
 Salade met gemarineerde rauwe tonijn sashimi
 Salad with marinated raw tuna sashimi



184 餃子 €9,00
Gyoza Dumplings (6 pcs)
 Kip en groente
 Chicken and vegetables



191 まぐろ漬 €7,75
Magurozuke
 Gemarineerde rauwe tonijn blokjes
 Marinated cubes of tuna sashimi

186 冷やっこ €5,00
Hiyayakko
 Koude tofu op Japanse wijze
 Traditional Japanese Cold Tofu

187 和風サラダ €7,75
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 degroogde vis vlokken
 Selection of Japanese pickles with dried fishflakes

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 €8,75
California Sarada
 Salade met krabstick, avocado en viskuit
 Salad with crabstick, avocado and fis roe

192 帆立のとびこマヨ €11,50
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 €11,50
Hotate Sumiso Ae
 Sint-Jacob schelpen met huis gemaakte miso
 Scallops with home made miso sauce





SASHIMI

verse rauwe vis | fresh raw fish



101 刺身八点盛り
Tanuki's Sashimi Selection of 8
Chef's keuze (3 plakjes van elk)
Chef's choice (3 slices of each) € 35,75



102 刺身三点盛り
Tanuki's Sashimi Selection B
Zalm, geelvin tonijn en coquilles (3 plakjes van elk)
Salmon, yellowfin tuna and scallops (3 slices of each) € 18,75



103 刺身五点盛り
Tanuki's Sashimi Selection of 5
Zalm, geelvin tonijn, zoetwater garnaltjes, griet en makreel (3 plakjes van elk)
Salmon, yellowfin tuna, sweet shrimps, flounder and mackerel (3 slices of each) € 23,50

104 刺身三点盛り
Tanuki's Sashimi Selection A
Zalm, tonijn en zoetwater garnaltjes (3 plakjes van elk)
Salmon, yellowfin tuna and sweet shrimps (3 slices of each) € 16,50

SASHIMI

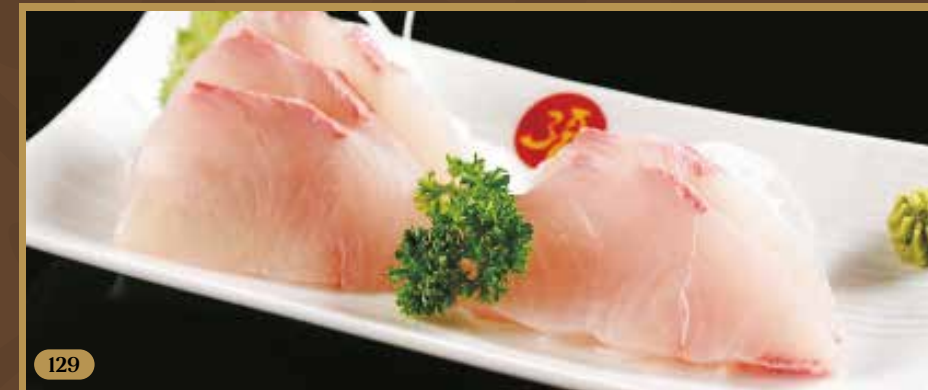
verse rauwe vis | fresh raw fish



125 甘海老 €7,75
Sashimi Amaebi
Zoetwater garnalen
Sweet Shrimps



126 いか €7,50
Sashimi Ika
Inktvis
Squid



127 すずき €8,50
Sashimi Suzuki
Zeebaars
Seabass

128 平目 €9,00
Sashimi Hirame
Griet
Flounder



129 ハマチ €10,75
Sashimi Hamachi
Geelvin tonijn
Yellowfin Tuna

130 ホッキガイ €7,00
Sashimi Hokkigai
Surfmossel
Surf clam

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 €17,50
Tanuki's Sashimi 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 and 1 maki



202
寿司盛り合わせ9個セット €27,50
Tanuki's Sashimi Selection of 9
Chef's keuze, 7x nigiri en 1x maki
Chef's choice, 7x nigiri and 1x maki

203
寿司盛り合わせ16個セット €43,50
Tanuki's Sashimi Selection of 16
Zalm nigiri 2x, tonijn nigiri 2x, geelvin nigiri 2x, coquille nigiri 2x,
zoetwater garnaal nigiri 2x, griet nigiri 2x, surfmossel nigiri 2x en 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



211
甘海老 Nigiri Amaebi
Zoetwater garnalen Sweet shrimps € 2,50 (1 pc) | € 5,00 (2 pcs)



212
ホッキ貝 Hokkigai Sushi
Surfmossel Surf clam € 2,50 (1 pc) | € 5,00 (2 pcs)



213
まぐろ Nigiri Maguro
Tonijn Tuna € 3,50 (1 pc) | € 6,50 (2 pcs)



214
鯖 Nigiri Saba
Makreel Mackerel € 3,00 (1 pc) | € 6,00 (2 pcs)



215
いか Nigiri Ika
Inktvis Squid € 2,50 (1 pc) | € 5,00 (2 pcs)



216
たこ Nigiri Tako
Octopus Octopus € 2,50 (1 pc) | € 5,00 (2 pcs)

NIGIRI SUSHI

rijstbal met vis 1 stuk | rice ball with fish topping 1 piece



217



218



219



220



221



222

221 炙りサーモン € 3,75 (1 pc)
Aburi Salmon Nigiri € 7,00 (2 pcs)
Geflambeerde zalm met mayonaise
Flamed salmon with mayonaise

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

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

218 帆立 € 3,50 (1 pc)
Nigiri Hotate € 7,00 (2 pcs)
Sint-Jacob schelp
Scallops

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

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



223

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



224

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



226

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



228

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



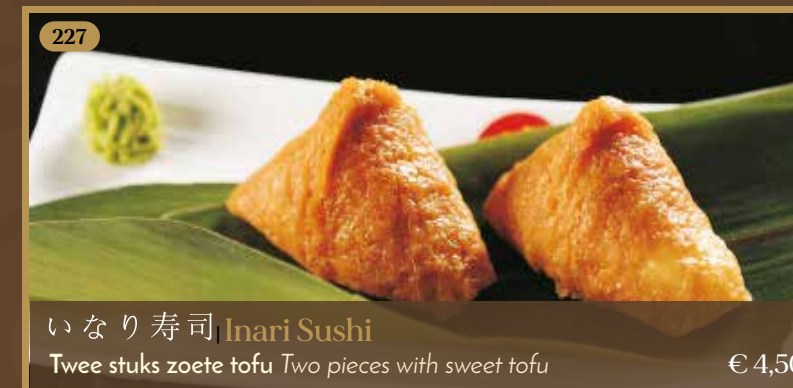
230

サーモン Nigiri Salmon € 3,25 (1 pc)
Zalm Salmon € 6,00 (2 pcs)



225

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



227

いなり寿司 Inari Sushi € 4,50
Twee stuks zoete tofu Two pieces with sweet tofu



229

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



231

カニカマ Nigiri Kani € 3,00 (1 pc)
Nigiri crabstick Nigiri surimi € 6,00 (2 pcs)



小巻 | SMALL SUSHI ROLL

kleine sushirol | small sushi roll



251 軍艦飛び子 € 2,75 (1 pc)
Gunkan Tobiko € 5,50 (2 pcs)
Viskuit
Flying fish roe



252 軍艦イクラ € 3,50 (1 pc)
Gunkan Ikura € 7,00 (2 pcs)
Zalm kuit
Zalm roe



241 サーモンアボカド巻 € 8,00
Salmon Avocado Maki
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 (1 pc)
Gunkan Maguro Zuke € 6,50 (2 pcs)
Gemarineerde tonijnblokjes
Cubes of marinated tuna

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

243 鉄火巻 € 6,50
Tekka Maki
Tonijn Tuna

244 お新香巻 € 5,00
Oshinko Maki
Gefermenteerde rettich Fermented white radish

245 サーモン巻 € 6,50
Salmon Maki
Zalm Salmon

246 かっぱ巻 € 4,50
Kappa Maki
Komkommer Cucumber

247 うなぎ巻 € 6,25
Unagi Maki
Paling Eel

248 アボカド巻 € 5,75
Avocado Maki
Avocado Avocado



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

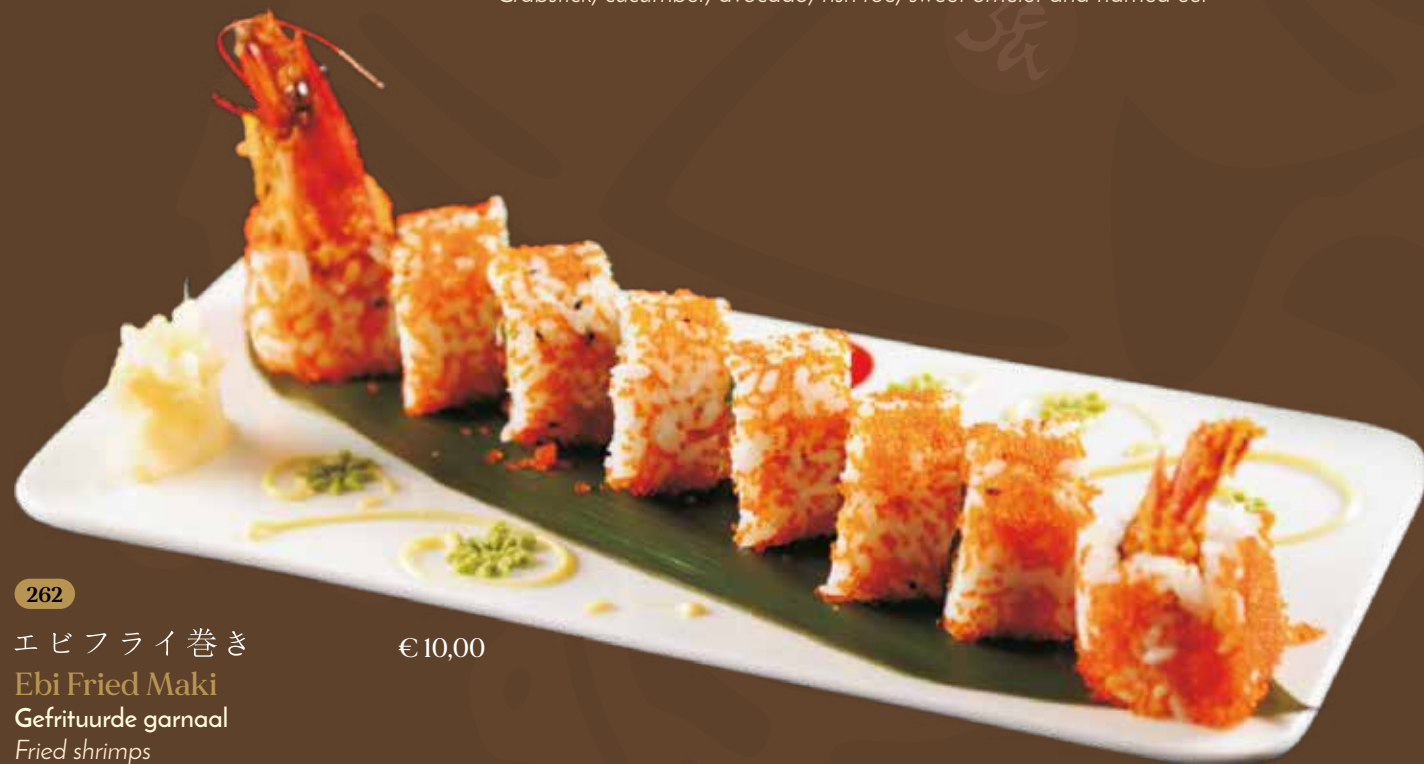


大巻 | SUSHI ROLL

sushirol | sushi roll



261 ドラゴンロール €17,50
Dragon Roll
 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 €10,00
Ebi Fried Maki
 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 en zalm sashimi
 Crabstick, cucumber, avocado topped with salmon sashimi

265 野菜ロール €7,00
Veggie Roll
 Komkommer, gefermenteerde rettich en avocado
 Cucumber, pickled raddish and avocado



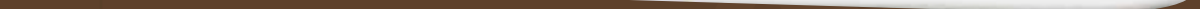
266 カリフォルニア巻き €7,75
California Maki
 Krabstick, avocado, komkommer en viskuit
 Crabstick, avocado, cucumber and fish roe



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

手巻き寿司 | TEMAKI SUSHI

handgerolde sushi 1 stuk | hand rolled sushi 1 piece



281
お新香手巻
Temaki Oshinko
Gefermenteerde Rettich
Fermented white raddish € 4,75

282
アボカド手巻
Temaki Avocado
Avocado
Avocado € 6,00

283
かっぱ手巻
Temaki Kappa
Komkommer
Cucumber € 4,75

284
カリフォルニア手巻
Temaki California
Crabstick, avocado en viskuit
Crabstick, avocado and fish roe € 7,00



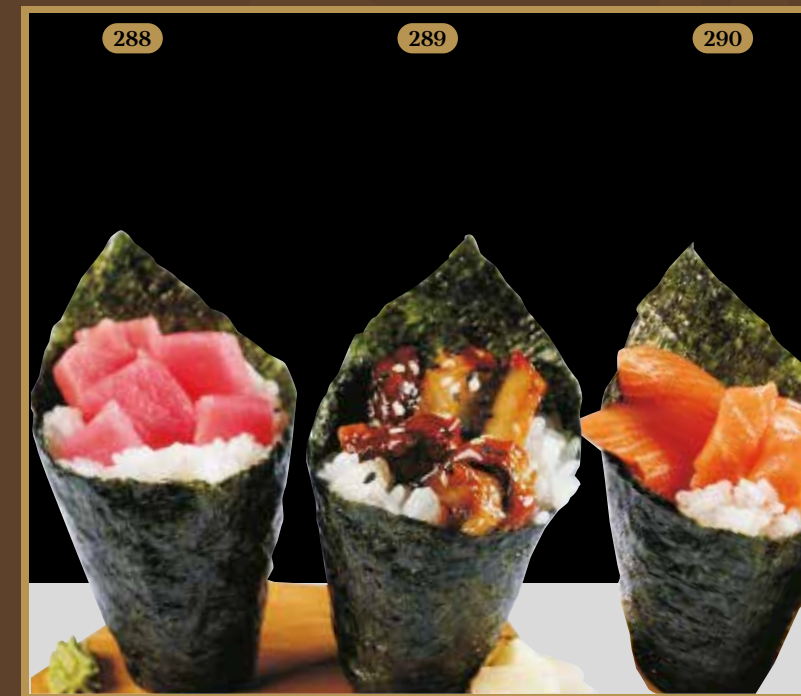
285
イクラ手巻
Temaki Ikura
Zalmkuit
Salmon roe € 7,00



286
サーモンアボカド手巻
Temaki Tuna Avocado
Tonijn en avocado
Tuna and avocado € 6,75



287
スパイシーなマグロド手巻
Temaki Spicy Tuna
Pittige tonijn en avocado
Spicy tuna and avocado € 6,50



288 鉄火手巻
Tamaki Tekka
Tonijn
Tuna € 6,50

289 うなぎ手巻
Temaki Unagi Avocado
Handrol met gegrilde paling and avocado
Handroll with grilled eel with avocado € 6,50

290 サーモン手巻
Temaki Salmon
Zalm
Salmon € 6,00

291 3種類の魚とアボカド手巻き
Temaki Rainbow
Zalm, tonijn, witvis en avocado
Salmon, tuna, white fish and avocado € 7,25

292 鮭アボカド手巻
Temaki Salmon Avocado
Zalm en avocado
Salmon and avocado € 7,00



293 エビフライ手巻
Temaki Ebi Tempura
Garnaal tempura met avocado en viskuit
Prawn tempura with avocado and fish roe € 7,00

294 ソフトシェルクラブ手巻
Temaki Spider
Soft shell krab, komkommer en viskuit
Soft shell crab, cucumber and fish roe € 8,00

295 エビフライ手巻
Temaki Ebi Furai
Gefrituurde garnaal, komkommer en viskuit
Deep fried shrimp, cucumber and fish roe € 6,00

296 サーモンおやこ手巻
Temaki Sake Oyake
Zalm, avocado met zalmkuit
Salmon, avocado with salmon roe € 7,75

揚げ物 | AGEMONO

gefrituurde gerechten | fried dishes



301

エビフライ

€13,50

Ebi Furai

Twee gefrituurde gamba's
Two fried king prawns



302

カキフライ

€10,50

Kaki Fried

Gefrituurde oesters
Deep fried oysters

303 春巻き €7,00

Chucka 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 €8,25

Wakadori Kara Age

Gefrituurde kip

Deep fried marinated chicken

306 チーズフライ €7,75

Cheese Fried

Gefrituurde Hollandse kaas

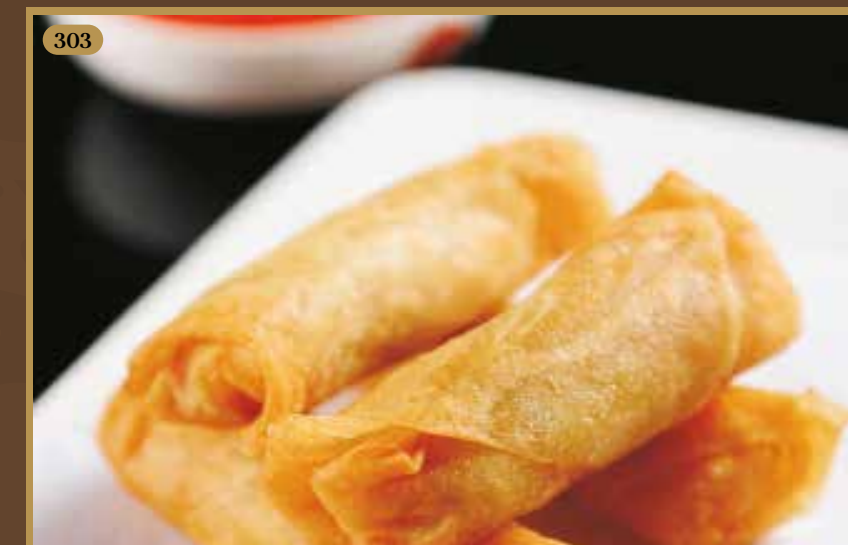
Deep fried Dutch cheese

315 Chicken Katsu €8,50

Chicken Katsu

Japanse kipschnitzel

Japanese chicken schnitzel



揚げ物 | AGEMONO

gefrituurde gerechten | fried dishes



307

307 たこ焼き
Ebi Tempura
4 garnaal tempura
4 prawn tempura €9,00

308 オニオンリング
Onion Ring
Uien ringen met ketchup
Onion rings with ketchup €5,50

309 イカリングフライ
Ika Ring
Gefrituurde inktvisringen
Deep fried squid rings €9,50

310 鶏ささみせんべい
Sasami Senbei
Kippenborst chips
Chicken breast chips €8,75

311 ちくわ磯辺揚げ
Chikuwa Isobe Age
Viskoek tempura
Fishcake tempura €9,50

312 トンカツ
Tonkatsu
Japanse varkensvlees schnitzel
Deepfried breaded pork €9,75

313 たこ焼き
Takoyaki
Gefrituurde octopus balletjes met gedroogde vis vlokken, 5 stuks
Fried balls of octopus with dried fish flakes, 5 pieces €7,75

314 野菜かき揚げ
Vegetable Kakiage
Groente tempura koek
Vegetable tempura cake €6,00

焼き物 | YAKIMONO

gegrilde gerechten | grilled dishes



332

332 照焼チキン
Teriyaki Chicken
Gegrilde teriyaki kip
Grilled teriyaki chicken €9,50



333

333 さばの塩焼き
Saba No Shioyaki
Gegrilde makreel
Grilled Mackerel €10,50



335 和風ステーキ €12,50
Wafu Steak
 Gebakken gesneden biefstuk met saus apart
Sliced steak with sauce separate

336 サイコロステーキ €12,00
Saikoro Steak
 Gewokte bief blokjes met kool en saus
Stir-fried beef cubes with cabbage and sauce

337 鮭塩焼き €10,50
Sake Shio Yaki
 Gegrilde zalm
Grilled salmon



KUSHIYAKI

gegrilde spiezen *2 spiesjes*
 grilled skewers *2 skewers*

串焼き



401 しいたけ €6,00
Shiitake
 Japanse paddestoelen
Japanese mushrooms

402 アスパラガスベーコン €6,00
Asparagus Bacon
 Asperges gewikkeld in spek
Asparagus rolled in bacon

403 茄子 €5,00
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
Grilled green asparagus

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, 1 piece

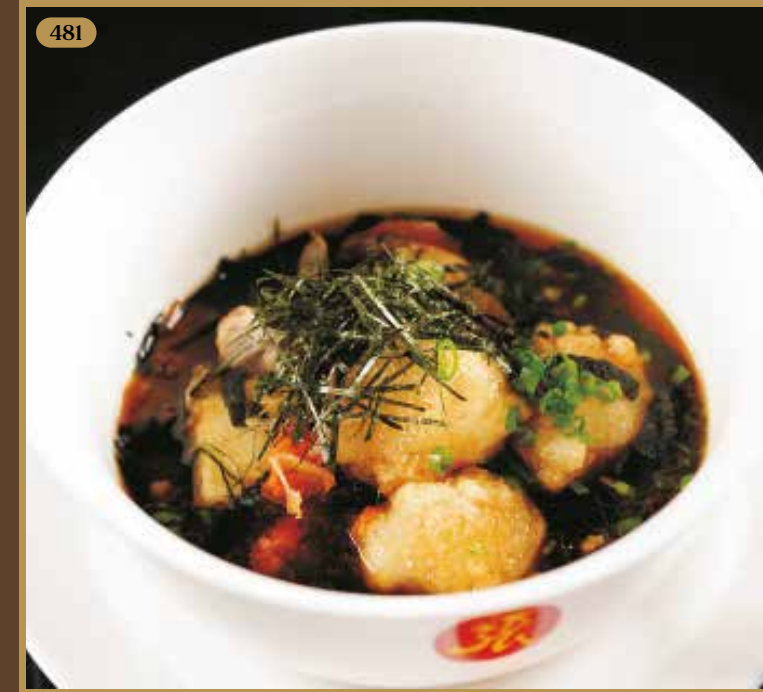
- 421 正肉|Shouniku € 5,00
Dijefilet Leg meat
- 422 手羽塩|Teba-Shio € 5,50
Vleugel Wing
- 423 つくね|Tsukune € 5,50
Gehaktballetjes Meat balls
- 424 かわ|Kawa € 4,50
Vel Skin
- 425 砂肝|Sunagimo € 4,50
Maag GIBLETS
- 426 ハツ|Hatsu € 4,50
Hart Heart
- 427 レバー|Reba € 5,00
Lever Liver



- 429 ねぎま € 5,50
Negima
Dijefilet met lente uien
Leg meat with spring onions

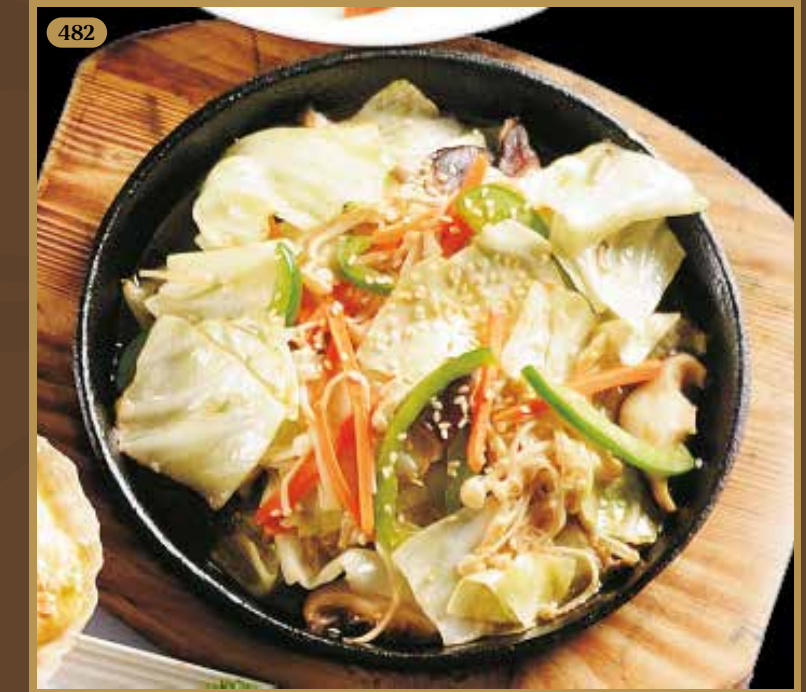


- 442 牛タン € 7,00
Gyutan
Ossentong Cow tongue
- 443 焼き豚肉 € 5,50
Yaki Bara
Varkensbuik Pork belly



481

- 481 揚げだし豆腐 € 8,75
Agedashi Tofu
Gefrituurde tempura tofu in bouillon
Fried tempura tofu in broth



482

- 482 野菜炒め € 7,50
Yasai Itame
Gewokte gemengde groente
Stir-fried mixed vegetables

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



521 Special Menu for two A € 35,00 pp

Miso soep
Gemarineerde koude eendenborst
Sashimi zalm, tonijn en zoetwater garnalen
Octopus in een Japanse azijn dressing
Gefrituurde gemarineerde kip
Yakitori kip
Yakitori kipgehaktballetjes
Gegrilde zalm en rijst

Miso soup
Marinated cold duck breast
Sashimi salmon, tuna & sweet shrimps
Octopus in Japanese dressing
Deep fried chicken
Yakitori chicken
Yakitori chicken meatballs
Grilled salmon and rice

522 Special Menu for two B € 42,50 pp

Miso soep
Sint Jacob schelpen met misosaus
Sashimi zalm, tonijn en zoetwater garnalen
Sushi assortiment van 4 nigiri's
Gefrituurde inktvis ringen
Viskoek tempura
Yakitori kip
Yakitori kipgehaktballetjes en rijst

Miso soup
Scallops with miso sauce
Sashimi salmon, tuna & sweet shrimps
Sushi assort 4 nigiri's
Deep fried squid
Fishcake tempura
Yakitori chicken
Yakitori chicken meatballs and rice

523 Special Menu for two B € 50,00 pp

Miso soep
Sashimi zalm, hamachi coquilles
Dragon Roll en California Roll
Kip pasteitjes
Gefrituurde grote garnaal
Wafu steak
Gegrilde zalm
Kipspiezen
Groenteschotel en rijst

Miso soup
Sashimi salmon, hamachi scallops
Dragon Roll en California Roll
Chicken Dumplings
Deep fried prawn
Wafu steak
Grilled salmon
Chicken skewers
Vegetable dish and rice



POKÉ CREATIONS



601 Classic Ahi Poké € 14,00



Basis: **Japanse rijst**
Proteïnen: **Ahi Poké** (rauwe tonijn Hawaii)
Mixins: **Avocado, komkommer, gesnipperde ui**
Toppings: **Sesamzaad, pepers, 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 € 14,00



Basis: **Quinoa**
Proteïnen: **Zoete tofu zakjes** (gaar), tofu (rauw), gember
Mixins: **Edamame boontjes, avocado, cherry tomaten**
Toppings: **Nori** (gedroogd zeewier), bosui
Saus: **Wasabi soya**

Base: *Quinoa*
Protein: *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 € 13,50



Basis: **Japanse rijst**
Proteïnen: **Poulpo** (gaar)
Mixins: **Komkommer, kimchi, cherry tomaten, uien**
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 € 17,50



Basis: **Sushi rijst**
Proteïnen: **Zalm** (rauw), pittige tonijn (rauw), zoete garnaltjes (rauw)
Mixins: **Komkommer, edamame, tobiko viskuit**
Toppings: **Bosui**

Saus: **Poké fresh saus**
Base: *Sushi rice*
Protein: *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 € 16,00



Basis: **Japanse rijst**
Proteïnen: **Coquilles** (rauw), garnalen (gaar)
Mixins: **Paprika mix, edamame boontjes, cherry tomaten**
Toppings: **Wakame zeewier, bosui**
Saus: **Miso dressing**

Base: *Japanese rice*
Protein: *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 € 13,50



Basis: **Japanse rijst**
Proteïnen: **Zalm** (rauw)
Mixins: **Paprika mix, oshinko, cherry tomaten, edamame boontjes**
Toppings: **Bosui, tempura sprinkels**
Saus: **Sesam saus**

Base: *Japanese rice* Protein: *Salmon (raw)*
Mix-ins: *Bell pepper mix, pickled radish, cherry tomatoes, green soybeans*
Toppings: *Spring onion, tempura sprinkles*
Sauce: *Sesame sauce*





CUSTOM POKÉ

stel je eigen Poké samen | compose your own Poké

Aantal Proteïnen

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 proteïnen

Rauw: Ahi Poké (tonijn Hawaï), 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 Chillli Mayo, Miso Saus, Wasabi Soya, Sesam saus, Wasabi Mayo
Extra saus + € 0,75 elk

Choose your sauce

Poke Fresh Sauce, Sriracha Chillli Mayo, Miso Sauce, Wasabi Soya, Sesame sauce, Wasabi Mayo
Extra sauce + € 0,75 each



丼 | DONBURI

koude rijst gerechten met miso soep | cold rice dishes including miso soup

701 鉄火丼 | Tekka Don € 14,50

Gemarineerde tonijn sashimi op sushi rijst
Marinated tuna sashimi on sushi rice

702 海鮮丼 | Kaisen Don € 18,50

Sashimi assortiment op sushi rijst
Assorted sashimi on sushi rice

703 鮭親子丼 | Sake Oyako Don € 16,50

Zalm en zalmkuit op sushi rijst
Salmon and salmon roe on sushi rice

704 鮭丼 | Sake Don € 13,00

Zalm sashimi op sushi rijst
Salmon sashimi on sushi rice

705 イクラ丼 | Ikura Don € 15,00

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 miso soep hot rice dishes including miso soup

721 鰻丼 | Unagi Don € 17,00

Warme Japanse rijst met gegrilde paling en miso soep
Bowl of warm Japanese rice topped with grilled eel and miso soup

722 とんかつカレー丼 | Gyu Don € 16,50

Warme rijst met dungseden ribeye in teriyaki saus, knoflook, gekarameliseerde uien en miso soep
Bowl of warm Japanese rice topped with thin sliced ribeye, garlic, onion simmered with teriyaki and miso soup

723 チキンカツカレー丼 | Pork Katsu Curry Don € 15,50

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 | Chicken Katsu Curry Don € 15,50

Warme Japanse rijst met kipschnitzel en huisgemaakte Japanse kerrie
Bowl of warm Japanese rice topped with chicken schnitzel and homemade Japanese curry

725 Charsiu Don € 13,50

Gemarineerd varkensvlees met gestoomde rijst en miso soep
Marinated pork with steamed rice and miso soup



ご飯 スープ | RICE & SOUP

rijst en soep gerechten | rice and soup dishes

- 742 鮭茶漬 | Sake Chazuke € 7,75
Rijst gearneerd met gekookte zalm in soep
Rice garnished with cooked salmon in soup
- 744 お味噌汁 | Miso Shiru € 3,25
Miso soep
Miso soup
- 745 御飯 | Gohan € 3,25
Japanse witte rijst
Steamed Japanese rice

麺 | NOODLE

- 761 醤油ラーメン | Char Siu Ramen Noodle Soup € 11,50
Ramen noedelsoep met zeewier, bosui, gekookte ei en Japanse charsiu (varkensvlees), 2 plakje
Ramen noodle soup with wakame seaweed, spring onion, boiled egg and Japanese char siu (2 slice)
- 762 たぬきうどん | Tanuki Kakiage Udon € 11,50
Japanse noedelsoep met zeewier, bosui, viskoek en kakiage (groente tempura)
Japanese noodle soup with wakame seaweed, spring onions, fishcake and kakiage (vegetable tempura)
- 763 きつねうどん | Kitune Udon € 11,50
Japanse udon noedel soep met gefrituurde zoete tofu
Japanese udon noodle soup with fried sweet tofu
- 764 焼きうどん | Yaki Udon € 10,50
Japanse udon noedel gewokt met groente
Japanese udon noodle stir-fried with vegetable

extra toppings vor noedelss | add extra toppings for noodle

- 781 餃子 | Add Gyoza Dumplings € 4,50
3 x Japanse kip pasteitjes
3 x Gyoza dumpling
- 782 海老天婦羅 | Add Ebi Tempura € 5,50
2 x Tempura garnalen
2 x Deepfried prawn tempura
- 783 チャーシウ | Add Pork Char Siu € 5,50
Japanse BBQ varkens Char Siu (2 plakken)
Japanese barbecue pork Char Siu (2 slices)
- 784 かき揚げ | Add Kakiage € 3,00
Groente tempura koek
Vegetable tempura cake