

# CLASSIC

Amuse

Tonijn tataki | Shiso miso

Dagverse vis in zoutkorst | Preisaus

Canadese kreeft | Umeboshi boter

|                                    |    |                                                                 |
|------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------|
| Wagyu steak van de dag<br>100 gram | of | Wagyu steak van de dag<br>150 gram<br><i>(Supplement 32,50)</i> |
|------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------|

|                        |    |                                                    |
|------------------------|----|----------------------------------------------------|
| Gebakken rijst met kip | of | Gebakken rijst met Wagyu<br><i>(Supplement 15)</i> |
|------------------------|----|----------------------------------------------------|

Sazanka flensje | Japans roomijs

205

5 glazen combinatie van wijn en sake 125  
Prestige arrangement 250

Wij vernemen graag uw dieetwensen en/of allergieën zodat we onze service kunnen aanpassen op uw wensen.

In Sazanka maken wij gebruik van duurzame producten



鉄板焼  
さざんか

# SEASONAL

Amuse

Kombu-gepekelde koningsvis | Tosazu | Auberginepuree

Zeeoor | Wakame | Shisoboter

Wagyu gyoza | Myoga miso

Japanse "crossbreed" of Wagyu van de dag  
rundersteak *(Supplement 65)*

Japanse curryrijst | Garnalen | Fukujin-Zuke

Perzikgranita | Mascarponecrème

170

5 glazen combinatie van wijn en sake 125  
Prestige arrangement 250

Wij vernemen graag uw dieetwensen en/of allergieën zodat we onze service kunnen aanpassen op uw wensen.  
In Sazanka maken wij gebruik van duurzame producten



鉄板焼  
さざんか