

楓 KAEDE KAISEKI

寒昂

Sakizuke
Inktvis | Nuta-ae
Haringkuit | Matsumae-zuke

Owan
Japanse heldere soep | Tonijn | Coquille

Tsukuri
Yamazato sashimi selectie

Agemono
Zeebaars | Hounen-age

Gestoofd rundvlees	Shiizakana	
Of	Of	Japanse Wagyu steak
Dagverse vis en zeevruchten		Supplement +65

Shokuji
Rijst met sneeuwkrab | Miso soep | Japanse zoetzuur

Mizumono
Selectie van Japanse seizoensdesserts
Château d'Yquem Supplement +95

175

Sommelier's arrangement 6 glazen

Harmony	150
Prestige	250

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

In Yamazato maken wij gebruik van duurzame producten



銀杏 ICHO KAISEKI

寒昂

Sakizuke
Inktvis | Nuta-ae
Haringkuit | Matsumae-zuke

Owan
Japanse heldere soep | Tonijn | Coquille

Tsukuri
Yamazato sashimi selectie

Agemono
Kreeft | Hounen-age

Shiizakana
Japanse Wagyu steak

Shokuji
Sushi assortiment 5 stuks
Miso-soep | Japanse zoetzuur

Mizumono
Selectie van Japanse seizoensdesserts
Château d'Yquem Supplement +95

250

Sommelier's arrangement 6 glazen

Harmony	150
Prestige	250

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

In Yamazato maken wij gebruik van duurzame producten

