

楓 KAEDE KAISEKI

霜降

Osuimono
Otsukimi tofu

Sakizuke
Hamachi | Chrysant | Dashi
Octopus | Aubergine | Rikyu gelei
Haringkuit | Coquille | Sake kasu creme

Tsukuri
Yamazato sashimi selectie

Yakimono
Madai kara-age | Sneeuwkrab | Ankake

Traditionele Japanse hotpot	Shiizakana	
Gestoofd rundvlees	Of	Japanse Wagyu steak
Of		Supplement +65
Dagverse zeevruchten		

Shokuji
Rijst met kliswortel | Miso soep | Japanse bijgerechten

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

霜降

Osuimono
Otsukimi tofu

Sakizuke
Hamachi | Chrysant | Dashi
Octopus | Aubergine | Rikyu gelei
Haringkuit | Coquille | Sake kasu creme

Tsukuri
Yamazato sashimi selectie met kreeft

Yakimono
Madai kara-age | Sneeuwkrab | Ankake

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

