

CLASSIC

Amuse

Tonijn rikyu yaki | Shiso misosaus

Dagverse vis in zoutkorst | Preisaus

Canadese kreeft | Pruimenbotersaus

Wagyu steak van de dag
100 gram

of

Wagyu steak van de dag
150 gram
(Supplement + 32,50)

Gebakken rijst met kip

of

Gebakken rijst met Wagyu
(Supplement + 15)

Sazanka flensje | Japans roomijs
Château d'Yquem Supplement + 115

205

5 glazen wijn en sake arrangement 125
Prestige French wijnnarrangement 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

Langoustine | Name-rou | Saffraan-miso

Hamachi | Rijstcracker | Namban-pickles

Japanse crossbreed beef yaki-shabu | Kimi oroshi | Bannou-negi

US Black Angus ossenhaas	Or	Wagyu steak van de dag
100 gram		100 gram
or		<i>Supplement + 65</i>
150 gram		of
<i>Supplement + 17.50</i>		150 gram
		<i>Supplement + 97,50</i>

Edamame gohan | Livar varken | Sapporo bier

Geflambeerde meloen met Nikka whisky | Melk roomijs
Château d'Yquem Supplement + 115

170

5 glazen wijn en sake arrangement 125
Prestige French wijnnarrangement 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