

楓 KAEDE KAISEKI

文月

Sakizuke
Surinagashi van tomaat
Coquille | Junsai | Komkommer

Shunsai
Jade-aubergine | Sneeuwkrab | Ikura
Octopus | Zwarte bonen | Pompoenpasta
Tonijn tsukune | Zomertruffel | Saus van eigeel

Uona (Sashimi)
Kreeft | Tonijn | Mandarijnazijn gelei

Shinogi
Zeebrasem | Somen noedels | Enoki | Sesamsaus

Yakimono
Zeebaars | Tomalley | Yuzu kosho ankake

Rundvlees hotpot of Tempura van garnalen en dagverse vis	Shiizakana OR	Japanse Wagyu steak Upgrade +65
--	------------------	------------------------------------

Shokuji
Rijst | Zalm | Shiso | Ume
Miso-soep | Japanse zoetzuur

Mizumono
Jimami tofu | Aardbeiensorbetijs | Pindacrème
Kersen | Aardbeien | Kuromitsu

175

Sommelier's arrangement

Harmony 160

Prestige 260

*Indulgence 450

*Inclusief Dom Pérignon and Bourgogne Grand Cru

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

文月

Sakizuke
Surinagashi van tomaat
Coquille | Junsai | Komkommer

Shunsai
Jade-aubergine | Sneeuwkrab | Ikura
Octopus | Zwarte bonen | Pompoenpasta
Tonijn tsukune | Zomertruffel | Saus van eigeel

Uona (Sashimi)
Kreeft | Tonijn | Mandarijnazijn gelei

Shinogi
Zeebrasem | Somen noedels | Enoki | Sesamsaus

Yakimono
Zeebaars | Tomalley | Yuzu kosho ankake

Shiizakana
Japanse Wagyu steak

Shokuji
Sushi assortiment 5 stuks
Miso-soep | Japanse zoetzuur

Mizumono
Jimami tofu | Aardbeiensorbetijs | Pindacrème
Kersen | Aardbeien | Kuromitsu

250

Sommelier's arrangement

Harmony 160

Prestige 260

*Indulgence 450

*Inclusief Dom Pérignon and Bourgogne Grand Cru

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

