

BITES / 酒肴 / STARTER

- * Mozuku-su もずく酢 € 6.50
Mozuku zee-wier met azijn
Mozuku-seeweed with vinegar
- * U-zaku 鰻ざく € 9.00
Paling, zeewier en komkommer met azijn
Eel, seaweed and cucumber with vinegar
- * Tofu Avocado salad 豆腐とアヴォカドのサラダ € 8.50
Salade met Tofu en avocado
Salad with Tofu and avocado
- * Kaiso salad 海草サラダ € 9.50
Zeewier combinatie met salade
Seaweed combination with salad
- * Dobinmushi 土瓶蒸し ☆EN special recommendation € 9.50
Soep van de maand, geserveerd in Dobin theepotje
Monthly soup served Dobin tea pot
- * Maguro Nuta 鮪めた和え € 10.50
Tonijn Sashimi met Miso saus
Tuna Sashimi with Miso sauce
- * Beef Tataki salad 牛叩きサラダ € 13.00
Salade met aangebraden rundvlees
Salad with sliced seared beef
- * Umaki-tamago 鰻巻き玉子 € 14.00
Omelet met gegrilde paling
Omelet with grilled eel
- * Gillardeau (France) 生牡蠣 レモンクリーム添え(フランス産) € 16.00
Verse oesters met citroen creme, 4 stuks
Fresh oyster with lemon cream, 4 pieces



SASHIMI / お造り・寿司 / SUSHI

- * Sashimi Ume € 35.00
Assortiment van 5 soorten vis (ca. 15 plakjes voor 1-2 personen)
お造り 盛り合せ <梅> (7種・±20切れ)
Assorted raw fish (7 kinds, appr. 20 slices, for 1-2 persons)
- * Sashimi Matsu ☆EN special recommendation € 47.00
Assortiment van 9 soorten vis (ca 25plakjes voor 2-3 personen)
お造り 盛り合せ <松> (10種・±30切れ)
Assorted raw fish (10 kinds, appr. 30 slices for 2-3 persons)
- * Sashimi Usu-tsukuri € 30.00
Sashimi van dun gesneden witte vis van de dag
本日の薄造り
Sashimi of thinly sliced white fish of the day
- * Sashimi "Chef`s Ozara" (4-6 pers.) = only pre order € 60- € 90.
* お造り おまかせは、4名様以上、ご予約にて承ります。
* Sashimi "Chef`s Ozara" (4-6 pers.) = only pre-order € 60- € 90.
- * Chef's Aburi Sushi € 30.00
Assortiment van Aburi-sushi 5 stuks
おまかせ<炙り寿司> 5カン
Assorted Aburi-sushi (seared) 5 pieces
- * Sushi Nishiki € 32.00
Assortiment van Nigiri 5st, roll Sushi 4st
寿司 盛り合せ <錦> (にぎり 5 カン、巻物 4 カン)
Assorted Nigiri 5pc, rolled Sushi 4pc
- * Sushi Kogane € 45.00
Assortiment van Nigiri 9st, roll Sushi 4st
寿司 盛り合せ <黄金> (にぎり 9 カン、巻物 4 カン)
Assorted Nigiri 9pc, rolled Sushi 4pc
- * Nigiri WAGYU beef ☆EN special recommendation € 30.00
Nigiri Sushi van WAGYU japanse rundvlees 3st
日本産 和牛 にぎり 3カン
Nigiri Sushi of WAGYU Japanese beef 3pc
- * Sushi a la carte, please see Sushi card.



司は、上記以外のネタ・単品もごございますのでお伺い下さい。

GROENTEN GERECHTEN / 野菜料理
VEGGIE SPECIALITIES

* Agedashi	€ 15.00
Gefrituurde Tofu en aubergin met Dashi soep 揚げ出し 茄子・豆腐 Fried Tofu and aubergin with Dashi soup	
* Vege-Tem	€ 16.00
Tempura van groenten 精進天ぷら Tempura of vegetables	
* Tofu steak	€ 19.00
Tofu steak en roerbake groenten 豆腐ステーキと季節野菜の炒めもの Tofu steak and stir-fried vegetables	
* Shojin Sushi	€ 22.50
Assortiment van Vege-Nigiri 5st, Vege-roll Sushi 4st 精進寿司 (にぎり 5 カン、巻物 4 カン) Assorted Nigiri 5pc, rolled Sushi 4pc	
* Gan En Vege	€ 23.00
Gegrilde groenten en Tofu geserveerde op Himalayan zout bord 彩り野菜 岩塩プレート焼き Grilled vegetables and Tofu served on Himalayan salt plate	

SIDE DISH

* Japanese side set	€ 7.50
食事セット (ごはん、味噌椀、お新香) Rijst, Miso soep en Oshinko Japanese zoetzuur Rice, Miso soup and Oshinko Japanese pickles	
Rijst / ごはん / Rice	€ 1.50
Miso soep / 味噌椀 / Miso soup	€ 3.50
Japans zoetzuur klein / Japanese pickles small お新香 (小)	€ 3.00
Japans zoetzuur groot / Japanese pickles large お新香 (大)	€ 6.50



VIS GERECHTEN / 魚介料理 / FISH

* Fish of the day Visschotel van de dag 本日の魚料理 Today's chef's recommendation	Dagelijk prijs 時価 Daily price
* Soft shell crab Tempura Tempura van zachte schelpkrab (1st) ソフトシェルクラブ天婦羅 (1杯) Tempura of soft shell crab (1p)	€ 14.50
* The Tempura Tempura combinatie van garnalen, vis en groenten 天ぷら 盛り合せ Tempura combination of prawns, fish and vegetables	€ 18.50
* Ebi Tempura Garnalen Tempura (6st) 海老天ぷら(6尾) Tempura of prawns (6pc)	€ 24.00
* Gan En Toro ☆EN special recommendation Gegrilde Toro tonijn geserveerde op Himalayan zout bord (120g) 本鮪トロ 岩塩プレート焼き (120g) Grilled Toro tuna served on Himalayan salt plate (120g)	€ 35.00

SIDE DISH

* Japanese side set 食事セット (ごはん、味噌椀、お新香) Rijst, Miso soep en Oshinko Japanse zoetzuur Rice, Miso soup and Oshinko Japanese pickles	€ 7.50
Rijst / ごはん / Rice	€ 1.50
Miso soep / 味噌椀 / Miso soup	€ 3.50
Japans zoetzuur klein / Japanese pickles small お新香 (小)	€ 3.00
Japans zoetzuur groot / Japanese pickles large お新香 (大)	€ 6.50



VLEES GERECHTEN / 肉料理 / MEAT

- * Miso chicken € 21.00
Gegrilde zwarte kip (Frankrijk) met Miso en knoflook
味噌にんにくチキン
Grilled black chicken (France) with Miso and garlic
- * Beef Teriyaki € 28.00
Gegrild rundvlees met Teriyaki saus (Wagyu ◎€ 42.50)
牛肉照焼き (120g) (日本産和牛◎€ 42.50)
Grilled beef with Teriyaki sauce
- * Iberico pork ginger € 26.00
Iberico varkens met gember saus
イベリコ豚 生姜焼き
Iberico Pork with ginger sauce
- * Gan En Venison ☆EN special recommendation € 28.00
Gegrilde hertens ossenhaas geserveerd op Himalayan zout bord
鹿ヒレ 岩塩プレート焼き (120g)
Grilled fillet of venison served on Himalayan salt plate (120g)
- * Gan En Fillet € 30.00
Gegrilde ossenhaas geserveerd op Himalayan zout bord
牛ヒレ肉 岩塩プレート焼き (120g)
Grilled fillet of beef served on Himalayan salt plate (120g)
- * Gan En Wagyu ☆EN special recommendation € 45.00
Gegrild Wagyu rundvlees geserveerd op Himalayan zout bord
日本産 和牛 岩塩プレート焼き (120g)
Grilled Wagyu beef served on Himalayan salt plate (120g)

SIDE DISH

- * Japanese side set € 7.50
食事セット (ごはん、味噌碗、お新香)
Rijst, Miso soep en Oshinko Japanse zoetzuur
Rice, Miso soup and Oshinko Japanese pickles
- Rijst / ごはん / Rice € 1.50
Miso soep / 味噌碗 / Miso soup € 3.50
Japans zoetzuur klein / Japanese pickles small € 3.00
お新香 (小)
Japanse zoetzuur groot / Japanese pickles large € 6.50



Nagerechten / デザート / Dessert

- * Roomijs / アイスクリーム / Ice Cream € 6.40
Groene thee, Sesam, Vannila (2 balletjes)
抹茶、胡麻、バニラ (2 スクープ)
Green tea, Sesame, Vanilla (2 scoops)
- * Cake van de dag / カット ケーキ / Cake of the day € 6.80
Chocolade of cheese cake
チョコレート または チーズケーキ
Chocolate or cheese cake
- * Cheese plate / チーズ プレート € 12.00
Kaas van de dag 5 soorten
料理長のお薦めチーズ 5種
Assortment cheese 5 kinds
- * Dessert Combi / コンビデザート € 14.50
Roomijs (2 balletjes), cake en fruits
アイスクリーム (2スクープ) 、ケーキ、フルーツ
Ice cream (2 scoops), cake and fruits

