

BITES / 酒肴 / STARTER

- * Kani-Mozuku-su 蟹もずく酢 € 9.00
Krab en Mozuku zeewier met azijn
Crab leg and Mozuku-seeweed with vinegar
- * U-zaku 鰻ざく € 9.80
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 € 9.50
Salade met Tofu en avocado
Salad with Tofu and avocado
- * Kaiso salad 海草サラダ € 11.00
Zeewier combinatie met salade
Seaweed combination with salad
- * Dobinmushi 土瓶蒸し ☆EN special recommendation € 11.00
Soep van de maand, geserveerd in Dobin theepotje
Monthly soup served Dobin tea pot
- * Maguro Shake Nuta 本鮪と鮭のぬた和えイクラ掛け € 13.00
Tonijn en zalm Sashimi met Miso saus
Tuna and salmon Sashimi with Miso sauce
- * Beef Tataki salad 牛叩きサラダ € 15.00
Salade met gesneden aangebraden rundvlees
Salad with sliced seared beef
- * Umaki-tamago 鰻巻き玉子 € 16.00
Omelet met gegrilde paling
Omelet with grilled eel
- * met truffel / トリュフ入り / with truffle € 19.00
- * Gillardeau (France) 生牡蠣レモンクリーム添え(フランス産) € 17.00
Verse oesters met citroen creme, 4 stuks
Fresh oyster with lemon cream, 4 pieces



SASHIMI / お造り・寿司 / SUSHI

- * Sashimi Ume € 39.00
Assortiment van 7 soorten vis (ca. 20 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 € 55.00
Assortiment van 10 soorten vis (ca 30plakjes voor 2-4 personen)
お造り 盛り合せ〈松〉(10種・±30切れ)
Assorted raw fish (10 kinds, appr. 30 slices for 2-4 persons)
- * Sashimi Usu-tsukuri € 35.00
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 € 70- € 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 € 70- € 90.
- * Chef's Aburi Sushi € 35.00
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 € 38.00
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 € 50.00
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 € 36.00
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.
* お造り/寿司は、上記以外のネタ/単品もございますのでお伺い下さい。

GROENTEN GERECHTEN / 野菜料理
VEGGIE SPECIALITIES

* Agedashi	€ 18.00
Gebakken Tofu en aubergin met Dashi soep 茄子と豆腐の揚げ出し Fried Tofu and aubergin with Dashi soup	
* Vege-Tempura	€ 22.00
Tempura van groenten 精進天ぷら Tempura of vegetables	
* Tofu Kinoko-an	€ 23.00
Tofu en groenten met paddestoelensaus 豆腐と季節野菜の茸餡掛け Tofu and vegetables with mushroom sauce	
* Yasai Nabe	€ 25.00
Hot-pot met groenten en Tofu geserveerde met sesam-Ponzu 彩り野菜と豆腐の紙鍋 胡麻ポン酢 Hot-pot with vegetables and Tofu served with sesame-Ponzu	
* Shojin Sushi	€ 28.00
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	

SIDE DISH

* Japanese side set	€ 8.50
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	
Rijst / ごはん / Rice	€ 1.50
Miso soep / 味噌椀 / Miso soup	€ 5.00
Japans zoetzuur klein / Japanese pickles small お新香 (小)	€ 3.00
Japans zoetzuur groot / Japanese pickles large お新香 (大)	€ 8.00

VIS GERECHTEN / 魚介料理 / FISH

- * Soft shell crab Tempura € 18.00
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)
- * The Tempura € 23.00
Tempura combinatie van drie garnalen, een vis en groenten
天ぷら 盛り合せ (海老3尾、白身魚1切)
Tempura combination of three prawns, fish and vegetables
- * Ebi Tempura € 29.00
Garnalen Tempura (6st)
海老天ぷら (6尾)
Tempura of prawns (6pc)
- * Unagi Yanagawa € 32.00
Paling casserole met ei en Gobou-wortel
鰻柳川鍋 (鰻と牛蒡の玉子とじ)
Eel casserole with egg and Gobou-burdock
- * Gan En Toro ☆EN special recommendation € 42.00
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)

SIDE DISH

- * Japanese side set € 8.50
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
- Rijst / ごはん / Rice € 1.50
Miso soep / 味噌椀 / Miso soup € 5.00
Japans zoetzuur klein / Japanese pickles small € 3.00
お新香 (小)
Japans zoetzuur groot / Japanese pickles large € 8.00
お新香 (大)

VLEES GERECHTEN / 肉料理 / MEAT

- * Miso chicken € 25.00
Gegrilde kip met Miso en knoflook
味噌にんにくチキン
Grilled chicken with Miso and garlic
- * Iberico pork ginger € 30.00
Iberico varkens met gembersaus
イベリコ豚 生姜焼き
Iberico Pork with ginger sauce
- * Beef Teriyaki € 33.00
Gegrild entrecote met Teriyaki saus (Wagyu ◎€ 48.00)
牛サーロイン照焼き (120g) (日本産和牛◎€ 48.00)
Grilled beef sirloin with Teriyaki sauce (120g)
- * Teppan Venison € 33.00
Gegrilde hertensvlees geserveerd op de Teppan bord
鹿ヒレ 鉄板焼き 照り焼きだれ (120g)
Grilled fillet of venison served on Teppan plate (120g)
- * Gan En Fillet € 35.00
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 € 50.00
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 € 8.50
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
- Rijst / ごはん / Rice € 1.50
Miso soep / 味噌椀 / Miso soup € 5.00
Japans zoetzuur klein / Japanese pickles small € 3.00
お新香 (小)
Japans zoetzuur groot / Japanese pickles large € 8.00
お新香 (大)

Nagerechten / デザート / Dessert

- * Roomijs / アイスクリーム / Ice Cream € 8.00
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 € 8.50
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 € 15.00
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 € 15.50
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

