

BITES / 酒肴 / STARTER

* Kani-zaku 蟹ざく Krab, zeewier en komkommer met azijn Crab, seaweed and cucumber with vinegar	€ 13.00
* U-zaku 鰻ざく Paling, zeewier en komkommer met azijn Eel, seaweed and cucumber with vinegar	€ 14.00
* Tofu Avocado salad 豆腐とアヴォカドのサラダ Salade met Tofu en avocado Salad with Tofu and avocado	€ 13.50
* Kaiso salad 海草サラダ Zeewier combinatie met salade Seaweed combination with salad	€ 15.00
* met sneeuwkrab / ズワイ蟹乗せ / with snow crab	€ 17.50
* Suimono 季節のお吸い物 Dashi (gedroogde bonito bouillon) soep met seisoens ingredienten Dashi (dried bonito broth) soup with seasonal ingredients	€ 9.00
* Dobinmushi 土瓶蒸し ☆EN special recommendation Soep van de maand, geserveerd in Dobin theepotje Monthly soup served Dobin tea pot	€ 15.00
* Maguro Shake Nuta 本鮪と鮭のぬた和えイクラ掛け Tonijn en zalm Sashimi met Miso saus Tuna and salmon Sashimi with Miso sauce	€ 18.00
* Beef Tataki salad 牛叩きサラダ Salade met gesneden aangebraden rundvlees Salad with sliced seared beef	€ 19.50
* Umaki-tamago 鰻巻き玉子 Omelet met gegrilde paling Omelet with grilled eel	€ 21.00
* met truffel / トリュフ入り / with truffle	€ 23.50

SASHIMI / お造り・寿司 / SUSHI

※ Extra Wasabi, Yuzu-kosho paste €1.50-, Gari-ginger €2.50-.

- * Sashimi Ume € 57.50
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 € 75.00
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 € 55.00
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 € 90- € 130.
* 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 € 90- € 130.
- * Chef's Aburi Sushi € 52.50
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 € 57.50
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 € 70.00
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 € 55.00
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



GROENTEN GERECHTEN / 野菜料理
VEGGIE SPECIALITIES

* Agedashi	€ 23.50
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	€ 28.00
Tempura van groenten 精進天ぶら Tempura of vegetables	
* Tofu Kinoko-an	€ 30.00
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	€ 32.50
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	€ 38.00
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	€ 12.00
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	€ 2.50
Miso soep / 味噌椀 / Miso soup	€ 6.00
Japans zoetzuur klein / Japanese pickles small お新香 (小)	€ 4.50
Japans zoetzuur groot / Japanese pickles large お新香 (大)	€ 10.00

VIS GERECHTEN / 魚介料理 / FISH

* 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)	€ 25.00
* The Tempura 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、野菜) Tempura combination of three prawns, fish and vegetables	€ 28.00
* Ebi Tempura Garnalen Tempura (6st) 海老天ぷら (6尾) Tempura of prawns (6pc)	€ 38.00
* Unagi Yanagawa 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	€ 45.00
* En Toro Teppan ☆EN special recommendation Gegrilde Toro tonijn geserveerde op Teppan bord, seizoenssaus (120g) 本鮪 トロ 鉄板焼き、季節のソース (120g) Grilled Toro tuna served on Teppan plate, seasonal sauce (120g)	€ 57.50

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	€ 12.00
Rijst / ごはん / Rice	€ 2.50
Miso soep / 味噌椀 / Miso soup	€ 6.00
Japans zoetzuur klein / Japanese pickles small お新香 (小)	€ 4.50
Japans zoetzuur groot / Japanese pickles large お新香 (大)	€ 10.00

VLEES GERECHTEN / 肉料理 / MEAT

* Miso chicken	€ 38.00
Gegrilde kip (120g) met Miso en knoflook 味噌にんにくチキン (120g) Grilled chicken (120g) with Miso and garlic	
* Iberico pork ginger	€ 42.50
Iberico varkens (120g) met gembersaus イベリコ豚 生姜焼き (120g) Iberico Pork (120g) with ginger sauce	
* Beef Teriyaki	€ 52.50
Gegrild entrecote met Teriyaki saus (120g) 牛サーロイン照焼き (120g) Grilled beef sirloin with Teriyaki sauce (120g)	(Wagyu ◎€ 72.50) (日本産和牛◎€ 72.50)
* Teppan Fillet of Beef	€ 57.50
Gegrilde ossenhaas geserveerd op Teppan bord met seizoenssaus 牛ヒレ肉 鉄板焼き 季節のソース (120g) Grilled fillet of beef served on Teppan plate with seasonal sauce (120g)	
* En Wagyu Teppan ☆EN special recommendation	€ 77.50
Gegrild Wagyu rundvlees geserveerd op Teppan bord met seizoenssaus 日本産 和牛 鉄板焼き 季節のソース (120g) Grilled Wagyu beef served on Teppan plate with seasonal sauce (120g)	

SIDE DISH

* Japanese side set	€ 12.00
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	€ 2.50
Miso soep / 味噌椀 / Miso soup	€ 6.00
Japans zoetzuur klein / Japanese pickles small お新香 (小)	€ 4.50
Japans zoetzuur groot / Japanese pickles large お新香 (大)	€ 10.00

Nagerechten / デザート / Dessert

- * Roomijs / アイスクリーム / Ice Cream € 12.00
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 € 13.00
Homemade chocolate cake
ホームメイド チョコレートケーキ
- * Mochi dessert plate / もちデザートプレート € 17.00
Mochi (rijstcake)-icecream 3 soorten
本日のもちアイスクリーム 3 種
Mochi-icecream 3 kinds
- * Dessert Combi / コンビデザート € 25.00
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

