





COMPANY INTRODUCTION

Aangenaam kennis te maken

Wij heten u hartelijk welkom in onze Japanse Izakaya TANUKI. Het genoegen om u van dienst te zijn is geheel onzerzijds. Wij danken u voor het kiezen van Tanuki en wensen u een prettige tijd onder genot van een drankje en Japanse gerechten.

Tanuki Amstelveen

In 1995 is Tanuki Amstelveen als typische Izakaya gevestigd in het Stadshart van Amstelveen. Een Japanse Izakaya is van oorsprong een 'alcohol huis' waar zakenlieden na werk gezamenlijk alcoholische dranken nuttigen met wat snacks. Gaandeweg is Tanuki getransformeerd naar een plek waar men naast alcoholische dranken ook kan genieten van sushi en sashimi gerechten.

Tanuki streeft naar de juiste balans in deze combinatie en dat blijkt een succes. We mochten meerdere malen de titel 'Beste Japanse Restaurant van Noord Holland' ontvangen. En natuurlijk zijn we erg trots op deze prestaties.

Veel tevreden klanten hebben het voorrecht gehad om te genieten van een breed scala aan typische Izakaya-gerechten met selectieve dorstlessende alcoholische dranken. Onze meest verkochte favorieten omvatten traditionele gerechten zoals sushi, sashimi, gegrilde brochettes en andere westerse gerechten zoals kaas-soufflèe, gefrituurde aardappel om er maar een paar op te noemen

Tanuki Gelderlandplein

Nabij de Zuidas in Amsterdam is in winkelcentrum Gelderlandplein de tweede Izakaya Tanuki geopend. Gevormd naar de omgeving zijn er in de tweede Izakaya iets meer moderne invloeden te vinden. Met een vleugje van zowel de traditionele als de moderne keuken is er een zorgvuldige selectie gemaakt uit de gerechten van onze Japanse chef-kok Mr. Kenji Osone. Zo vindt u op het menu de bekende sushi en sashimi gerechten maar ook diverse kushiyaki keuzes en pokebowls. In het interieur is er, naast de traditionele sfeer, moderne allure te beproeven. Het geheel past feilloos bij de internationale Zuidas en het luxueuze winkelcentrum Gelderlandplein.

Ons team

Zonder mensen is er geen organisatie en zonder ons team zou Tanuki niet zijn waar ze nu zijn. Graag willen wij u introduceren aan de mensen achter onze organisatie, de mensen die de successen mogelijk maken.

De oprichters van Izakaya Tanuki is de familie Chang. Het moederbedrijf is door de jaren heen enorm gegroeid maar desondanks blijft het een familiebedrijf, want ook vennooten en werknemers buiten de familie Chang zijn na 20 jaar door dik en dun familie geworden. Dit is onze kracht en we beseffen tevens hoe bijzonder dit is.

In 2000 heeft Winston Chu na een 10 jarige carrière in de IT branche ervoor gekozen om zijn passie achterna te gaan en in de voetsporen te treden van zijn oom en tante Chang. Winston is kenmerkend door zijn uitgebreide (culinaire) kennis, open houding, creativiteit en ondernemersmentaliteit.

Chef-kok, de heer Kenji Osone werd geboren in Ibaraki niet ver van Tokio. Op jonge leeftijd begon hij te werken in een klein restaurant in de buurt van Tsukiji, de beroemde vismarkt van Tokio, waar hij het belang van verse ingrediënten van hoge kwaliteit leerde kennen. Zijn kennis en ervaring in combinatie met zijn kunst van perfectie heeft Osone-san bijgedragen in veel nieuwe gerechten voor onze restaurants. Osone-san heeft echt bijgedragen aan de groei van ons bedrijf.

Osone-san's talentvolle leerlingen van de eerste generatie, Wai Hau Kwok en tweede generatie Lesley Tjoe Fat zijn op de traditionele Japanse wijze geschoold en plukken nu de vruchten van hun harde werken. Met hun culinaire kennis en vaardigheden in de Japanse keuken, zijn zij samen met Winston Chu en Richard Lee verantwoordelijk voor het ontwikkelen en produceren van gerechten en ook voor het reilen en zeilen van het restaurant en vormen de basis van het management team.

Richard Lee heeft aan de wieg gestaan van Tanuki in Amstelveen. Het is geen wonder dat iedereen Richard kent, een complete generatie is opgegroeid met de gerechten van Tanuki!

Het familiebedrijf Chang blijft trouw aan de traditionele aspecten van de Japanse keuken en heeft met haar ervaring bewezen om kwaliteit en service te kunnen leveren tegen een vriendelijke prijs.

It is our pleasure to meet you.

We warmly welcome you to our Japanese Izakaya TANUKI. The pleasure to be of service to you is entirely on our part. We thank you for choosing Tanuki and wish you a pleasant time while enjoying a drink and Japanese dishes

Tanuki Amstelveen

In 1995 Tanuki Amstelveen was established as typical Izakaya in the Stadshart of Amstelveen. A Japanese Izakaya is originally an 'alcohol house' where businessmen drink alcoholic beverages with some snacks after work. Gradually, Tanuki has been transformed into a place where, besides alcoholic drinks, people can also enjoy sushi and sashimi dishes

Tanuki strives for the right balance in this combination and that turns out to be a success. We received several times the title 'Best Japanese Restaurant of North Holland'. And of course we are very proud on this achievements.

Plenty of satisfied customers has had the privilege of enjoying a wide variety of typical Izakaya dishes with selective thirst quenching alcoholic beverages. Our high selling favourites includes both traditional dishes such as sushi, sashimi, grilled skewers, and other western dishes as fried cheese, fried potato to name a few.

Tanuki Gelderlandplein

Near the Zuidas in Amsterdam the second Izakaya Tanuki opened in the Gelderlandplein shopping mall. Inspired by the environment, you can find more modern influences in the second Izakaya. With a touch of both traditional and modern cuisine, a careful selection has been made out of the dishes from our Japanese chef Mr. Kenji Osone. You will find on the menu the well known sushi and sashimi dishes but also various kushiyaki choices and pokebowls. The interior has, in addition to the traditional atmosphere, a couple of modern aspects. Everything just blends flawlessly with the international Zuidas area and the luxurious Gelderlandplein shopping center.

Tanuki Gelderlandplein

Without people there is no organisation and without our team there would be no Tanuki. Therefore we would like to introduce you to the people that make our success possible.

The founders of Izakaya Tanuki are the Chang family. The parent company has grown during the years but nevertheless it remains a family company. Even associates and colleagues outside the Chang family became family after 20 years of loyalty and hard work together. This is our strength and we also realize how special this is.

After 10 years working in the IT field, Winston Chu had decided to pursue his passion and follow into the footsteps of his uncle and aunt Chang. Winston is characterized by his extensive (culinary) knowledge, creativity, curiosities and entrepreneurial mentality.

Executive chef, Mr Kenji Osone was born in Ibaraki not far from Tokyo. At young age he started to work in a small restaurant near Tsukiji, the famous Seafood Market of Tokyo, where he learned the importance of fresh high quality ingredients. His knowledge and experience combined with his art of perfection has resulted in a lot of new dishes for our restaurants. Osone-san has truly contributed in the growth of our company.

Osone-san's talented apprentices of the first generation, Wai Hau Kwok and second generation Lesley Tjoe Fat are trained in the traditional Japanese way and are now harvesting the fruits of their hard work. With their culinary knowledge and skills in Japanese cuisine, they are together with Winston Chu and Richard Lee responsible for the development and production of dishes and also for the ins and outs of the restaurant and are the basis of the management team.

Richard Lee stood at the cradle of Tanuki in Amstelveen. It is no wonder that everyone knows Richard, a complete generation grew up with the dishes of Tanuki!

The Chang company stays true to the traditional aspects of the Japanese kitchen and has proven with her experience to be able to provide good quality and service for an affordable price.

Wijnen

	Glas	Fles
Eclat Camille, Languedoc/Roussillon -Chardonnay (wit)	€ 3.75 901	€ 18.80 9011
-Grenache Rosé (rosé)	902	9021
-Merlot (rood)	903	9031
Vincente Gandia, Nebla, Verdejo (wit) <small>Zeer aantrekkelijke strakdroge wijn met een bouquet van venkel en vers gemaaid gras maar ook met tropisch fruit.</small>	904	€ 4.50 € 22.55
Urmeneta, Sauvignon Blanc (wit) <small>Typische Chileense Sauvignon, milddroog, makkelijk en zit vol exotische aroma's van onder andere passievrucht.</small>	905	€ 4.25 € 21.50
M. Chapoutier, Côtes-Du-Rhône (wit) <small>Licht geel van kleur, in de neus groene appel, Meloen, witte bloemen. Citrus en exotisch fruit.</small>	906	€ 4.80 € 24.15
Selbach Oster, Riesling, Trocken Dry Fish (wit) <small>Droog en verrukkelijk vlinderlicht met aroma's van appel, peer wat manderijn en meloen.</small>	907	€ 5.40 € 26.75
Beringer, Zinfandel, California Classic (rood) <small>Zachte overlappende aroma's van zwarte bessen, zadelleer, zwarte olijf, kruidnagel en zwarte peper.</small>	908	€ 4.80 € 24.15
Laroche, Pinot Noir (rood) <small>Rijk, zacht met kruidige tonen, een lichte en fruitige wijn met zachte, soepele, frambozen aroma's en zachte tannines.</small>	909	€ 4.80 € 24.15
Cava Mysa Brut Nature (wit) <small>De neus is rijp en fruitig met traditionele aroma's zoals groene appel, peer, pompoen en tonen van amandelen.</small>	910	€ 28.35

Shochu & Cocktails

921 さつま白波	Satsuma Shiranami	€ 4.80
922 ライムサワー	Lime Sour	€ 6.70
923 梅干サワー	Umeboshi Sour	€ 6.70
924 カシスサワー	Cassis Sour	€ 6.70
925 梅酒サワー	Umeshu Sour	€ 5.85
926 カルピスサワー	Calpis Sour	€ 6.70
927 ウーロンサワー	Oolong High	€ 6.70

Spirits & Liquor

スピリッツとリキュール類

941 ヤング ジュネバー	Jonge Jenever	€ 3.35
942 ドライ ジン	Dry Gin	€ 4.90
943 ワオッカ	Vodka	€ 4.90
944 ラム	Rum	€ 4.90
945 アマレット	Amaretto	€ 4.90
946 ドラムブイ	Drambuie	€ 4.90
947 ジョニーウォーカー	Johnny Walker (Red)	€ 5.55
948 ジョニーウォーカー	Johnny Walker (Black)	€ 6.35
949 ジャックダニエル	Jack Daniels	€ 5.55
950 ジェームソン	Jameson Irish Whisky	€ 5.55
951 シーバス	Chivas Regal	€ 5.10
952 マルタン	Glenfiddich	€ 5.55
953 マルタン	Remy Martin V.S.O.P.	€ 6.45

Beer ビール

961 ハイネケン生ビール(小)	Heineken Beer (Small)	€ 3.75
962 ハイネケン生ビール(大)	Heineken Beer (Big)	€ 5.65
963 ハイネケン生ビール	Heineken Beer (Pitcher 1.8ltr)	€ 17.85
964 キリン一番搾り	Kirin Beer	€ 4.20
965 札幌	Sapporo	€ 4.20
966 アサヒスーパードライ	Asahi Super Dry	€ 4.20
967 ハイネケン生ビール 0.0%	Heineken	€ 3.45

Japanese Sake

日本酒

981 枝酒	Masu Sake	€ 4.25
982 吟醸酒白鷹 冷	Cold Nama Sake Ginjou (300ml)	€ 9.50
983 生酒 冷	Cold Nama Sake (300ml)	€ 7.85
984 吟醸酒 瑞兆	Hakutsuru Junmai (500ml)	€ 15.55
985 热かん 一合	Warm Sake (Small)	€ 5.50
986 热かん 二合	Warm Sake (Big)	€ 8.30
987 濁り酒	Nigori Sake (300ml)	€ 14.85
988 梅酒	Plum Wine	€ 3.75
989 Hana Awaka Sake		€ 13.45

Bottle Keep

ボトルキープ

990 白波 芋焼酎	Shiranami Imo Shochu 720ml	€ 37.05
------------	----------------------------	---------

Home Made Drinks

自家製ドリンク

821 冷たいお茶	Groene thee(koud) - Green Tea(cold)	€ 2.15
822 自家製アイスティー	Home-made ice tea	€ 3.75
823	Calpis cassis	€ 3.75
824 ワーロン茶	Oolong Tea	€ 2.70

Soft Drinks

ソフトドリンク

841 ビターレモン	Bitter Lemon	€ 2.95
842 セブンアップ	7 Up	€ 2.95
843 ジンジヤーエール	Ginger Ale	€ 2.95
844 コカコーラ	Coca Cola	€ 2.95
845 カシス	Cassis	€ 2.95
846 炭酸水	Soda Water	€ 2.95
847 トニックウォーター	Tonic Water	€ 2.95
848 ペプシライト	Pepsi Light	€ 2.95
849 シーシー	Sisi	€ 2.95
850 カルピス	Calpis Water	€ 2.95
851 カルピス(ガス有り)	Calpis Water (Gas)	€ 2.95
852 ミネラルウォーター	Sourcey Non Gas	€ 2.40
853 ミネラルウォーター(ガス有り)	Sourcey with Gas	€ 2.40
854 アイスティー	Ice Tea	€ 2.95
855 緑のアイスティー	Lipton Ice Tea Green	€ 2.95
856 ミネラルウォーター	Sourcey Non Gas (0.75 liter)	€ 5.40
857 ミネラルウォーター	Sourcey Gas (0.75liter)	€ 5.40

Hot Drinks

温かい飲み物

801 緑茶	Groene thee - Green Tea	€ 2.40
802 緑茶	Groene thee - Green Tea (Pot)	€ 4.80
803 英語のお茶	Engelse thee - English Tea	€ 2.70
804 日本語	Munt thee - Mint Tea	€ 2.70
805 ジャスミン茶	Jasmijn thee - Jasmine Tea	€ 2.70
806 ジャスミン茶	Jasmijn thee - Jasmine Tea (Pot)	€ 4.80

Juices

881 アップルジュース	Apple Juice	€ 2.95
882 オレンジジュース	Orange Juice	€ 3.10



Starters | 前菜

Voorgerechten / Appetizers



181 鴨の焼漬 ----- € 5.10



182 中華ワカメ ----- € 4.50

183 枝豆 ----- € 5.10



184 餃子 ----- € 8.05



183 ----- € 5.10



184 ----- € 8.05



185 まぐろサラダ
Maguro Sarada
Salade met gemarineerde rauwe Tonijn Sashimi
Salad with marinated raw Tuna Sashimi

€ 6.70

192 帆立 酢味噌あえ
Chuka Idako
Gemarineerde mini Octopus
Seasoned Baby Octopus

€ 5.65



194 帆立 酢味噌あえ
Hotate Sumiso Ae
St. Jacob Schelpen met huis gemaakte miso
saus Scallops with home made miso sauce

€ 5.75



186 冷やっこ
Hiyayakko
Japans koude Tofu op Japanse wijze
Traditional Japanese Cold Tofu

€ 4.05

187 和風サラダ
Wafu Sarada
Komkommer, Tomaat, Ei, Slas, Crabstick met Miso Dressing
Cucumber, Tomato, Egg, Crabstick with Miso Dressing

€ 5.80

188 お新香盛り
Oshinko mori
Assortiment van Japanse ingemaakte groente
Assortment of Japanese Pickles

€ 4.70

189 たこ酢
Tako Su
Octopus in een Japanse Azijn Saus
Octopus in a Japanese Vinegar Dressing

€ 5.55

190 カリフォルニアサラダ
California Sarada
Salade met Krabstick, Avocado en Viskuit
Salad with Crabstick, Avocado and Fish Roe

€ 6.70

191 まぐろ漬け
Magurozuke
Gemarineerde rauwe Tonijn blokjes
Marinated cubes of Tuna Sashimi

€ 6.25

192 帆立 酢味噌あえ
Chuka Idako
Gemarineerde mini Octopus
Seasoned Baby Octopus

€ 5.65





Sashimi

Verse Rauwe Vis
Fresh Raw Fish



101

刺身八点盛り

€ 28.85

Sashimi 8 assort
Keuze van de Chef
Chef's Choice



Please note, photo's are for reference only.



102

刺身三点盛り

€ 15.85

Sashimi 3 Assort B
Zalm, Hamachi en Coquilles
Salmon, Yellowtail en Scallops



103

刺身五点盛り

€ 19.20

Sashimi 5 Assort
Zalm, Hamachi, Zoetwater Garnaal, Griet en Makreel
Salmon, Yellowtail, Sweet Shrimps, Flounder and Mackerel



Please note, photo's are for reference only.



Sashimi

Verse Rauwe Vis
Fresh Raw Fish



125 甘海老 ----- € 7.40

Sashimi Amaebi
Zoetwater Garnalen - Sweet Shrimps



126 いか ----- € 6.35

Sashimi Ika
Inktvis - Squid



127 海ベース ----- € 7.20

Sashimi Suzuki
Zeebaars - Seabass



128 平目 ----- € 8.45

Sashimi Hirame
Griet - Flounder



129 平政 ----- € 9.10

Sashimi Hiramasa
Geelstaartvis - Yellowtail



130 刺身ホッキガイ ----- € 6.15

Sashimi Hokkigai
Surfmossel Surf Clam

131 刺身サバ ----- € 8.50

Sashimi Saba
Makrel Mackerel



Nigiri sushi |

Rijstbal met Vis (1 stuk) /
Rice Ball with Fish topping (1 piece)



寿司盛り合わせ10個セット

Sushi Assort 10 pcs

Zalm, tonijn, coquille en 1 maki

Salmon, Tuna, Scallop and 1 rice roll

€16.25



寿司盛り合わせ14個セット

Sushi 9 Assort

Keuze van de Chef 8 nigiri en 1 maki

Chef's choice 8 nigiri and 1 maki

€25.70



203

Sushi Assort 16pc

Zalm, Tonijn, Hamachi, Coquille, Zoete

Garnaal, Griet, SurfmosSEL, Zalmkuit

Salmon, Tuna, Hamachi, Scallop, Sweet Shrimp,

Flounder, Surf Clam, Salmon Roe

€40.40



甘海老 € 2.40

Nigiri Amaebi

Zoetwater Garnalen -

Sweet Shrimps

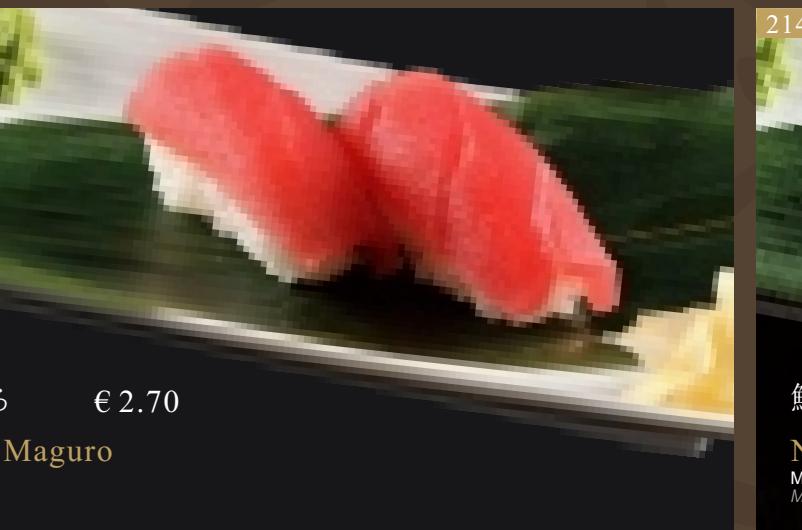


ホッキ貝 € 2.30

Hokkigai Sushi

SurfmosSEL -

Surf Clam



まぐろ € 2.70

Nigiri Maguro

Tonijn -

Tuna



鰯 € 2.70

Nigiri Saba

Makreel -

Mackerel



いか € 2.40

Nigiri Ika

Inktvis -

Squid



たこ € 2.30

Nigiri Tako

Octopus



Nigiri sushi

Rijstbal met Vis (1 stuk) /
Rice Ball with Fish topping (1 piece)



Aburi Salmon Nigiri € 3.20
Geflambeerde Zalm met Mayonaise
Flamed Salmon with Mayonaise



Tempura Ebi Nigiri € 3.80
Tempura Garnaal met Mayonaise en Viskuit
Prawn tempura with mayonaise and fish roe

217 海老 ----- € 2.70

Nigiri Ebi
Gekookte Garnaal -
Cooked Prawn

218 帆立 ----- € 3.20

Nigiri Hotate
St. Jacob Schelp -
Scallop

219 たたきまぐろ ----- € 3.20

Maguro Tataki Nigiri
Licht geschrooid Tonijn -
Seared Tuna (rare)

220 平政 ----- € 2.80

Nigiri Hamachi
Geelstaartvis -
Yellowtail

224 海ベース ----- € 2.40

Nigiri Suzuki
Zeebaars -
Seabass



225 Salmon Belly € 3.20
Zalmbuik
Salmon Belly



226 平目 € 2.70
Nigiri Hirame
Griet -
Flounder



227 いなり寿司 € 4.25
Inari Sushi
Twee stuks zoete Tofu -
Two pieces with sweet Tofu



228 玉子 € 2.30
Nigiri Tamago
Omelet -
Egg



229 うなぎ € 3.20
Nigiri Unagi
Paling -
Eel



230 サーモン € 2.70
Nigiri Salmon
Zalm -
Salmon



251 軍艦飛び子 € 2.50

Gunkan Tobiko
Viskuit -
Flying Fish Roe



252 軍艦イクラ € 3.20

Gunkan Ikura
Zalm Kuit -
Salmon Roe



241 Sake Avocado Maki € 6.70

Zalm en Avocado -
Salmon and Avocado



242 Tuna Avocado Maki € 7.50

Tonijn en Avocado -
Tuna and Avocado

254 スパイシーなマグロまき ----- € 3.00

Gunkan Spicy Tuna
Pittige Tonijn -
Spicy Tuna

255 軍艦イクラ ----- € 3.20

Gunkan Ikura
Zalm Kuit -
Salmon Roe

243 鉄火巻 ----- € 5.85

Tekka Maki
Tonijn -
Tuna

244 お新香巻 ----- € 4.25

Oshinko Maki
Gefermenteerde Rettich -
Fermented White Radish

245 サーモン巻 ----- € 5.55

Salmon Maki
Zalm -
Salmon

246 かっぱ巻 ----- € 4.25

Kappa Maki
Komkommer -
Cucumber

247 うなぎ巻き ----- € 5.85

Unagi Maki
Paling -
Eel

248 アボカド巻 ----- € 4.80

Avocado Maki
Avocado
Avocado



249 スパイシーなマグロまき € 6.90

Spicy Tuna Maki
Pittige Tonijn -
Spicy Tuna





Sushi Roll

大巻
Sushiroi
Sushi Roll



261 Dragon Roll

€ 15.00

Krabstick, Komkommer, Avocado, Viskuit en Geflambeerde Paling
Crabstick, Cucumber, Avocado, Fish Roe and Flamed Eel



262

Ebi Fried Maki

€ 8.55

Gefrituurde Ggarnaal -
Fried Shrimps

Please note, photo's are for reference only.



263

Ebi Tempura Roll

€ 10.15

Tempura Garnaal, Avocado en Viskuit
Prawn tempura with Avocado and Fish Roe

264

Salmon Rainbow Roll

€ 12.75

Krabstick, Komkommer, Avocado, Viskuit en Zalm Sashimi
Crabstick, Cucumber, Avocado, Fish Roe and Salmon Sashimi

265

Veggie Roll

€ 5.85

Komkommer, gefermenteerde Rettich, Avocado
Cucumber, pickled Radish, Avocado

266

California Maki

€ 6.70

Krabstick, Avocado, Komkommer en Viskuit
Crabstick, Avocado, Cucumber and Fish Roe



267

Rainbow Roll

€ 12.90

Krabstick, Komkommer, Avocado, Viskuit en rainbow Sashimi
Crabstick, Cucumber, Avocado, Fish Roe and rainbow Sashimi



268

Spider Roll

€ 15.00

Gefrituurde Soft Shell Krab, Komkommer en Viskuit
Fried Soft Shell Crab, Cucumber and Fish Roe

Please note, photo's are for reference only.



Temaki Sushi

手巻き寿司

Handgerolde Sushi (1 stuk) /
Hand rolled Sushi (1 piece)



281 お新香手巻 ----- € 4.40

Temaki Oshinko
Gefermenteerde Rettich –
Fermented White Radish

282 アボカド手巻 ----- € 5.55

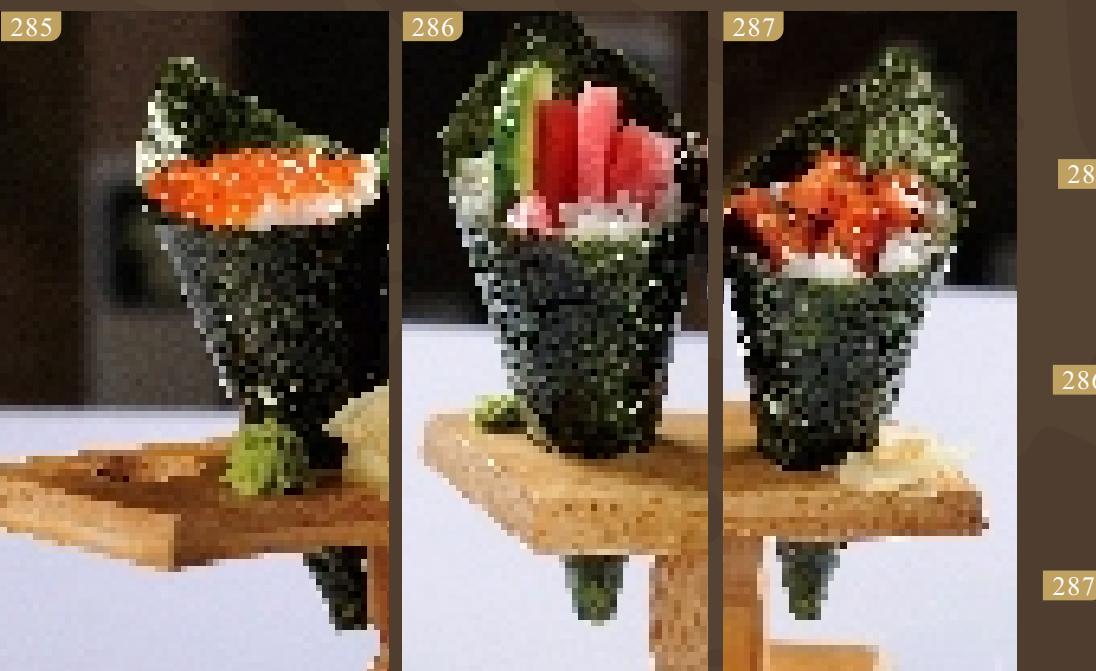
Temaki Avocado
Avocado

283 かっぱ手巻 ----- € 4.40

Temaki Kappa
Komkommer -
Cucumber

284 カリフォルニア手巻 ----- € 6.45

Temaki California
Crabstick Avocado en Viskuit
Crabstick Avocado and Fish Roe



285 イクラ ----- € 6.40

Temaki ikura
Zalmkuit -
Salmon roe

286 サーモンアボカド手巻 ----- € 6.40

Temaki Tuna Avocado
Tonijn en Avocado -
Tuna and Avocado

287 スパイシーなマグロド手巻 ----- € 6.15

Temaki Spicy Tuna
Tonijn en Avocado -
Tuna and Avocado



288

289

290

288 鉄火手巻 ----- € 5.95

Temaki Tekka
Tonijn -
Tuna

289 うなぎ手巻 ----- € 5.65

Temaki Unagi
Paling met Avocado -
Eel with Avocado

290 サーモン手巻 ----- € 5.65

Temaki Salmon
Zalm -
Salmon

291 虹手巻 ----- € 6.70

Temaki Rainbow
Zalm, Tonijn, Witvis en Avocado
Salmon, Tuna, White Fish and Avocado

292 鮭アボカド手巻 ----- € 6.15

Temaki Salmon Avocado
Zalm en Avocado -
Salmon and Avocado



293

294

293 ----- € 6.45

Temaki Ebi Tempura
Garnaal Tempura met Avocado en Viskuit
Prawn Tempura with Avocado and Fish Roe

294 ソフトシェルクラブ手巻 ----- € 7.50

Temaki Spider
Soft Shell Crab, Komkommer en Viskuit
Soft Shell Crab, Cucumber, Fish Roe

295 エビフライ手巻 ----- € 5.65

Temaki Ebi Furai
Gefrituurde garnaal, Komkommer en Viskuit
Deep fried Shrimp, Cucumber and Fish Roe

296 サーモンおやこ手巻 ----- € 7.20

Temaki Sake Oyake
Zalm, Avocado met Zalmkuit
Salmon, Avocado with Salmon Roe



Agemono

揚げ物

Gefrituurde gerechten/
Fried dishes



301 エビフライ

Ebi Furai

Twee gefrituurde gamba's
Two fried King prawns

€ 10.80



302 カキフライ

Kaki Fried

Gefrituurde oesters -
Deep fried oysters

€ 8.55

303 春巻き ----- € 6.25

Chuka Harumaki

Gefrituurde Loempia met Groente en Kip
Deep fried Spring Rolls with Vegetable and Chicken



304 フライドポテト ----- € 4.25

Fried Potato

Patat met Mayonaise en Ketchup
Fried potato with Mayonaise and Ketchup



305 若鶏の唐揚げ ----- € 5.85

Wakadori No Kara Age

Japans gemarineerde kipfilet
Japanese style marinated chicken

306 チーズフライ ----- € 5.10

Cheese Fried

Gefrituurde Hollandse kaas
Deep Fried Dutch Cheese





Agemono

揚げ物
Gefrituurde gerechten/
Fried dishes



307 たこ焼き € 7.55

Ebi Tempura
3 Garnaal tempura –
Prawn tempura

308 オニオンリング ----- € 4.05

Onion Ring
Uien ringen met ketchup –
Onion rings with ketchup

309 イカリング フライ ----- € 8.55

Ika Ring
Gefrituurde Inktvisringen
Deep Fried Squid Rings

310 鶏缶身せんべい ----- € 6.45

Sasami Senbei
Kippenborst chips –
Chicken Breast Chips

311 ちくわ磯辺揚げ ----- € 7.50

Chikuwa Isobe Age
Viskoek Tempura –
Fishcake Tempura

312 トンカツ ----- € 7.75

Tonkatsu
Jaapanse Varkensvlees Schnitzel
Deep-fried breaded Pork

313 たこ焼き ----- € 7.30

Takoyaki
Gefrituurde ballen met Octopus
Fried balls with octopus

焼き物

Gegrilde Gerechten /
Grilled Dishes

Yakimono



331 ししゃも € 5.65

Shishamo
Gegrilde visjes met kuit –
Grilled Capelins with roe



332 照焼チキン € 6.60

Teriyaki Chicken
Gegrilde Teriyaki kip –
Grilled Teriyaki Chicken



333 さばの塩焼き € 8.55

Saba No Shioyaki
Gegrilde Makrel –
Grilled Mackerel



334 唐辛子海老 € 12.75

Chilli Prawn
Garnalen in Chilli saus –
Prawns in Chilli-sauce



335 和風ステーキ € 8.55

Wafu Steak
Japanse Biefstuk -
Japanse Wafu Steak

336 サイコロステーキ € 8.55

Saikoro Steak
Biefstuk blokjes, groenten in saus
Steak cubes with vegetables in sauce

337 鮭塩焼き € 6.70

Sake Shio Yaki
Gegrilde zalm -
Grilled salmon



Please note, photo's are for reference only.

Kushiyaki

串焼き

Gegrilde Spiezen (2 spiesjes per portie)
Grilled Skewers (2 skewers per portion)



401 しいたけ ----- € 5.10

Shiitake
Japanse paddestoelen -
Japanese mushrooms

402 アスパラガスベーコン ----- € 4.50

Asparagus Bacon
Asperges gewikkeld in spek -
Asparagus rolled in bacon

403 茄子 ----- € 4.05

Yaki Nasu
Aubergine met huis gemaakte Miso saus
Eggplant with a home made Miso sauce

404 うずらの卵 ----- € 3.95

Uzura No Tamago
Kwartel ei -
Quail eggs

35

405 にんにく ----- € 1.55

Ninniku
Gegrilde knoflook (1 stokje) -
Grilled garlic (1 stick)

406 焼き野菜 ----- € 6.60

Yaki Yasai
Gemengde gegrilde groente -
Mix grilled Vegetable

407 エノキダケ ----- € 5.65

Yaki Enoki
Gegrilde champignon (Flammulina velutipes)
Grilled lily mushroom

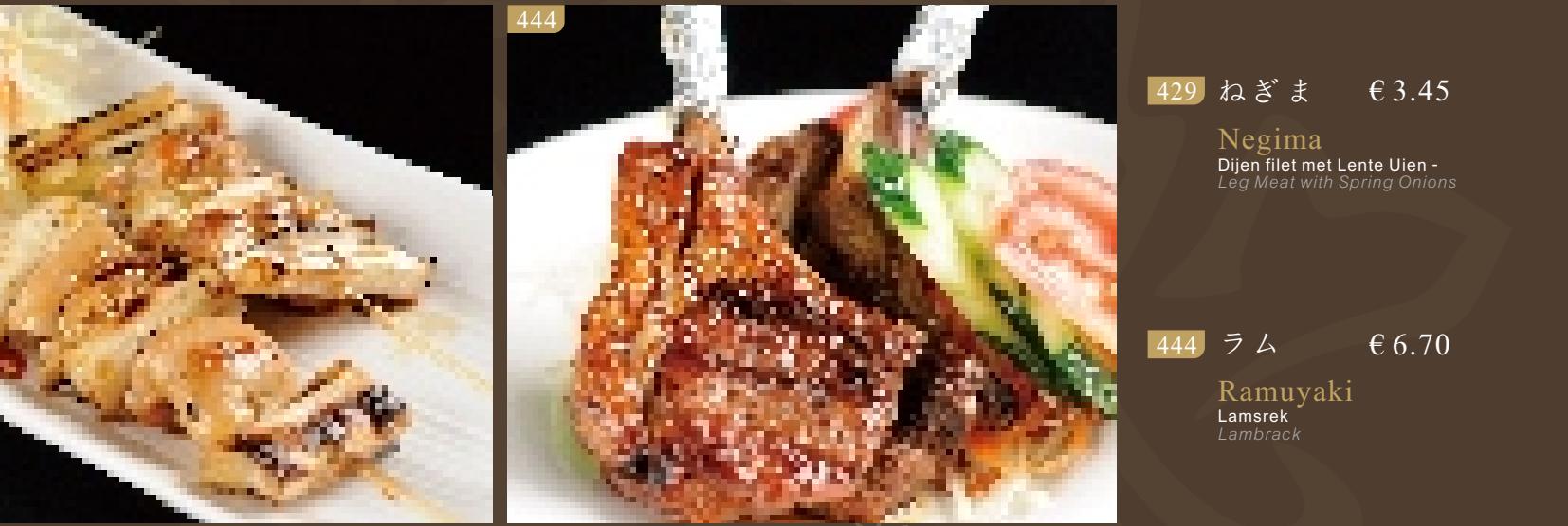
Please note, photo's are for reference only.

串焼き | Kushiyaki |



Gegrilde Spiezen (2 spiesjes per portie)
Grilled Skewers (2 skewers per portion)

421	正肉 Shouniku	Dijen filet - Leg meat	€ 3.35
422	手羽塙 Teba-Shio	Vleugel - Wing	€ 3.55
423	つくね Tsukune	Gehaktbaljetjes - Meat balls	€ 3.85
424	かわ Kawa	Vel - Skin	€ 3.45
425	砂肝 Sunagimo	Maag - GIBLETS	€ 3.00
426	ハツ Hatsu	Hart - Heart	€ 3.00
427	レバー Reba	Lever - Liver	€ 3.00
428	Kamo Negi	Eendenborst met Lente-Ui - Duckbreast with Spring Onion	€ 5.40



441	牛串	€ 6.70
	Gyukushi Rundvlees - Beef	
442	牛タン	€ 5.75
	Gyutan Ossentong - Cow tongue	
443	焼き豚肉	€ 3.20
	Yaki Bara Varkensbuik - Pork belly	





JAPANESE EETCAFE TANUKI
居酒屋たぬき
IZAKAYA TANUKI

Hot Plate

暖かい一品料理
Warme Gerechten
Warm Dishes



481 揚げだし豆腐 Agedashi Tofu Gefrituurde Tofu in Tempura saus - ep Fried Tofu in Tempura sauce

€ 5.00



482 野菜炒め Yasai Itame Gewokte gemengde Groente - Stir-fried mixed Vegetables

€ 6.40

483 コーンバター Corn Butter Gebakken Maiskorrels in boter - Crispy buttered Corn

€ 3.65



Kushiyaki Menu's

501 焼き鳥メニュー € 16.50

Yakitori Menu A

* Kip (2st), gehaktbal, lever, vleugels, maag, hart en kip met lente uien met rijst en miso soep
*Chicken (2pc), meatball, liver, wings, gilet, hearts and chicken with spring onions with rice and miso soup

502 串焼きメニュー € 22.20

Kushiyaki Menu B

* Kip, gehaktbal, lever, kip met lente uien, kwartel ei, zalm, eendeborst met lente uien, rundvlees en asperge gewikkeld in spek, met rijst en miso soep
*Chicken, meatball, liver, chicken with spring onions, quail eggs, duckbreast with spring onions, salmon, beef and asparagus rolled in bacon with rice and miso soup

Sushi Kushiyaki Menu's

503 寿司と串焼きメニュー



€ 28.35

Sushi Kushiyaki Menu C

* Sushi assortiment van nigiri's en een maki
* Kushiyaki: eendeborst met lente uien, asperge gewikkeld in spek, zalm, kwartel ei en rundvlees met rijst en miso soep
* Sushi assortment of nigiris and one maki
* Kushiyaki: duckbreast with spring onions, asparagus rolled in bacon, salmon, quail eggs and beef with rice and miso soup

Sashimi Kushiyaki Menu's

504 刺身や焼き鳥メニュー € 21.60

Sashimi Yakitori Menu D

* Sashimi assortiment van tonijn, zalm en zoetwater garnalen
* Yakitori: kip met lente uien, kip, gehaktbal en vleugels met rijst en miso soep
* Sashimi assortment of tuna, salmon and sweet shrimps
*Yakitori: chicken with spring onions, chicken, meatballs and wings with rice and miso soup

505 刺身や串焼きメニュー € 25.85

Sashimi Kushiyaki Menu E

* Sashimi assortiment van tonijn zalm en zoetwater garnalen
* Kushiyaki: eendeborst met lente uien, asperge gewikkeld in spek, zalm, kwartel ei en rundvlees met rijst en miso soep
* Sashimi assortment of tuna, salmon and sweet shrimps,
*Kushiyaki: duckbreast with spring onions, asparagus rolled in bacon, salmon, quail eggs and beef with rice and miso soup

Tanuki Specials

MENU DINNER FOR TWO
Minimaal 2 personen -
Minimum of 2 persons

633



521 Diner Menu F

€ 50.90

- * Miso soep * Miso soup
- * Gemaarneerde koude eendenborst * Marinated cold duck breast
- * Sashimi drie assortiment * Sashimi three assort
- * Octopus in a Japanese azijn saus * Octopus in a Japanese dressing
- * Gefrituurde gemaarneerde kip * Deep fried chicken
- * Yakitori kip * Yakitori chicken
- * Kushiyaki rundvlees * Kushiyaki beef
- * Gegrilde zalm en rijst * Grilled salmon and rice

522 Diner Menu G

€ 76.65

- * Miso soep * Miso soup
- * St. Jacob Schelpen met miso saus * Scallops with miso sauce
- * Sashimi Zalm Tonijn Zoete Garnaal * Sashimi Salmon Tuna Sweet Shrimp
- * Sushi assortiment * Sushi assort
- * Gefrituurde inktvis ringen * Deep fried squid
- * Viskoek tempura * Fishcake tempura
- * Yakitori kip * Yakitori chicken
- * Kushiyaki rundvlees en Rijst * Kushiyaki beef and rice

523 Diner Menu H

€ 82.40

- * Miso soep * Miso soup
- * Sashimi zalm hamachi coquilles * Sashimi Salmon Hamachi Scallops
- * Dragon Roll, California Roll * Dragon Roll, California Roll
- * Vleespasteitjes Gyoza * Japanese dumplings
- * Gefrituurde grote garnaal * Deep fried Prawn
- * Lams kotelet * Lambs rack
- * Gegrilde Zalm * Grilled Salmon
- * Kipspiezen * Chicken Skewers
- * Groenteschotel en Rijst * Vegetable Dish and rice

Poké Creations



601 CLASSIC AHI POKÉ

€11,80



Basis: Japanse rijst
Proteinen: Ahi Poké (Rauwe tonijn Hawaii)
Mixins: Avocado, Komkommer, Gesnijperde ui
Toppings: Sesamzaad, Peppers, Bosui
Saus: Wasabi Soya

Base: Japanese rice
Protein: Ahi Poké (Raw Tuna Hawaii)
Mix-ins: Avocado, Cucumber, sliced onion
Toppings: Sesame Seed, Peppers, Spring Onion
Sauce: Wasabi Soya

602 CLASSIC HE'E POKÉ

€11,30



Basis: Japanse rijst
Proteinen: Poupolo (gaar)
Mixins: Komkommer, Kimchi, Cherry Tomaten, Uien
Toppings: Bosui, Gesneden pepers
Saus: Sriracha Chilli Mayo

Base: Japanese rice
Protein: Octopus (cooked)
Mix-ins: Cucumber, Kimchi, Cherry Tomatoes, Onions
Toppings: Spring Onion, Sliced peppers
Sauce: Sriracha Chilli Mayo

603 MISO HUNGRY POKÉ

€13,40



Basis: Japanse rijst
Proteinen: Coquilles (rauw), Garnalen (gaar)
Mixins: Paprika Mix, Edamame boontjes, Cherry Tomaatjes
Toppings: Wakame zeewier, Bosui
Saus: Miso Dressing

Base: Japanese rice
Protein: Scallops (raw), Shrimps (cooked)
Mix-ins: Paprika Mix, Green Soybeans, Cherry Tomatoes
Toppings: Wakame Seaweed, Spring Onion
Sauce: Miso Dressing

604 GOKU TOFU POKÉ

€11,80



Basis: Quinoa
Proteinen: Zoete tofu zakjes (gaar), Tofu (rauw) + gember
Mixins: Edamame boontjes, Avocado, Cherry tomaten
Toppings: Nori (gedroogd zeewier), Bosui
Saus: Wasabi Soya

Base: Quinoa
Proteins: Sweet tofu pouches (cooked), Tofu (raw) Ginger
Mix-ins: Green Soy beans, Avocado, Cherry tomatoes
Toppings: Nori (dried Seaweed), Spring Onion
Sauce: Wasabi Soya

605 SEAFOODIE POKÉ

€14,95



Basis: Sushi rijst
Proteinen: Zalm (rauw), Spicy Tuna (rauw), Zoete garnalmpjes (rauw)
Mix-ins: Komkommer, Edamame, Tobiko viskuit
Toppings: Bosui
Saus: Poké Fresh Saus

Base: Sushi rice
Proteins: Salmon (raw), Spicy Tuna (raw), Sweet Shrimps (raw)
Mix-ins: Cucumber, Green Soybean, Tobiko Fish Roe
Toppings: Spring Onion
Sauce: Poké Fresh Sauce

606 SESAM OPEN U POKÉ

€11,30



Basis: Japanse rijst
Proteinen: Zalm (rauw)
Mixins: Paprika mix, Oshinko, Cherry tomaten, Edamame boontjes
Toppings: Bosui, Tempura sprinkels
Saus: Sesam Saus

Base: Japanese rice
Protein: Salmon (raw)
Mix-ins: Bell Pepper Mix, Pickled Radish, Cherry Tomatoes, Green Soybeans
Toppings: Spring Onions, Tempura Sprinkles
Sauce: Sesame Sauce

621 ZALM SUSHIRITTO

€13,40



Basis: Sushiritto (sushi rijst en zeewier)
Proteinen: Zalm (rauw)
Mix-ins: Zoete omelet, Tobiko viskuit, Komkommer, Krabstick
Toppings: Bosui, Sesamzaadjes
Saus: Wasabi Soya

Base: Sushiritto (sushi rice and seaweed)
Protein: Salmon (raw)
Mix-ins: Sweet Omelette, Tobiko Fish Roe, Cucumber, Crabstick
Toppings: Spring Onion, Sesame seeds
Sauce: Wasabi Soya

POKÉ FRESH

Custom Poké

Stel je eigen Poké samen



Custom Poké

Compose your own Poké

AANTAL PROTEINEN

1x €10,75 / 2x €11,80 / 3x €12,85

NUMBER OF PROTEINS

1x € 10,75 / 2x €11,80 / 3x €12,85

KIES JE BASIS

Sushi Rijst (op azijn), Japanse rijst, Quinoa, Sushiritto
(Japanse rijst en zeewier), Salade Mix

Extra rijst of quinoa of salade mix +€2,70

CHOOSE YOUR BASE

Sushi Rice (on vinegar), Japanese rice, Quinoa, Sushiritto
(Japanese rice and seaweed), Salad Mix

Extra rice or quinoa or salad mix € 2.70

KIES JE PROTEINEN

Rauw: Ahi Poké (tonijn Hawaii), Yellowfin Tonijn, Spicy Tuna, Zalm, Tofu,
Zoete garnaaltjes+€1,1 Coquilles +€2,15

Gaar: Garnalen, Kipfilet, Zoete tofu zakjes,
Poulpo +€1,1 Eendenborst+€1,1

CHOOSE YOUR PROTEINS

Raw: Ahi Poké (Tuna Hawaii), Yellowfin Tuna, Spicy Tuna, Salmon, Tofu,
Sweet shrimp € 1,1 Coquilles € 2,15

Cooked: Shrimps, Chicken fillet, Sweet tofu pouches,
Poulpo € 1,1 duck breast € 1,1

KIES 3 MIXINS

Komkommer, Winterpeen, Pompoen, Rettich, Zoete omelet, Zeewiersalade,
Edamame boontjes, Oshinko pickels, Krabsticks, Kimchi, Tomaten, Paprika Mix,
Mango, Ananas, Avocado +€1,1 Tobiko viskuit +€2,15 Ikura zalmkuit +€4,25

Extra mixins €0,6 elk

CHOOSE 3 MIX-INS

Cucumber, Winter carrot, Pumpkin, Rettich, Sweet Omelette, Seaweed salad,
Green Soy beans, Pickled Radish, Crab sticks, Kimchi, Tomatoes, Paprika Mix,
Mango, Pineapple, Avocado € 1,1 Tobiko Fish Roe € 2, Ikura Salmon Roe € 4,25

Extra mix-ins € 0.6 each

KIES 2 TOPPINGS

Sushi gember, Tempura sprinkles, Wakame zeewier, Knoflookchips,
Gebakken uitjes, Sesamzaadjes, Pindastukjes, Bosui, Muntblaadjes,
Nori chips, Nori (geroosterde zeewier), Gesneden rode peper,
Bonito vlokken +€1,1 Shiso blaadjes +€1,1

Extra topping €0,6 elk

CHOOSE 2 TOPPINGS

Sushi Ginger, Tempura sprinkles, Wakame Seaweed, Garlic Chips,
Fried Onions, Sesame Seeds, Crushed Peanut, Spring Onions,
Mint leaves, Nori Chips, Nori (roasted seaweed), Sliced Red
Chili, Bonito Flakes € 1,1 Shiso Leaves € 1,1

Extra topping € 0.6each

KIES JE SAUS

Poke Fresh Saus, Sriracha Chilli Mayo, Miso Saus,
WasabiSoya, Sesam saus, Wasabi Mayo

Extra saus €0,6 elk

CHOOSE YOUR SAUCE

Poke Fresh Sauce, Sriracha Chilli Mayo, Miso Sauce, Wasabi Soya,
Sesame sauce, Wasabi Mayo

Extra sauce € 0.6 each

Donburi

丼 | Koude Rijst Gerechten met een Miso Soep

Cold Rice Dishes including Miso Soup

701 鉄火 - € 11.35

Tekka Don
Gemarineerde Tonijn Sashimi op Sushi Rijst * Marinated Tuna Sashimi on Sushi Rice

702 海鮮丼 - € 17.10

Kaisen Don
Sashimi Assortiment op Sushi Rijst * Assorted Sashimi on Sushi Rice

703 鮭親子丼 - € 13.45

Sake Oyako Don
Zalm en Zalmkuit op Sushi Rijst * Salmon and Salmon Roe on Sushi Rice

704 鮭丼 - € 10.45

Sake Don
Zalm Sashimi op Sushi Rijst * Salmon Sashimi on Sushi Rice

705 イクラ丼 - € 12.40

Ikura Don
Zalm kuit op Sushi Rijst * Salmon Roe on Sushi Rice

706 アボカド - € 1.65

avocado op je don * add avocado on your bowl

丼 | Warme Rijst Gerechten met een Miso Soep

Hot Rice Dishes including Miso Soup

721 鰻丼 - € 13.90

Unagi Don
Gegrilde Paling op Sushi Rijst * Grilled Eel on Sushi Rice

722 鉄火 - € 13.90

Gyu Don
Teriyaki bief met Uien en Knoflook op Rijst * Rice topped with Teriyaki Beef with Garlic and Onion

Rice & Soup

丂飯 スープ | Rijst en Soep Gerechten/
Rice and Soup Dishes

741 おにぎり ----- € 5.65

Onigiri

Twee in Zeewier gewikkeld Rijst met Miso soep
Two Nori wrapped Rice balls with Miso Soup

742 鮭茶漬け ----- € 5.65

Sake Chazuke

Rijst gegarneerd met Zalm in Soep
Rice garnished with Salmon in Soup

743 ゆかり茶漬け ----- € 5.65

Yukari Chazuke

Rijst gegarneerd met Japanse Basilicum in Soep
Rice garnished with Japanese Basil in Soup

744 お味噌汁 ----- € 2.30

Misoshiru

Miso soep
Miso soup

745 御飯 ----- € 2.40

Gohan

Japanse witte rijst
Steamed Japanese Rice

Noodle

麺

761 醤油ラーメン ----- € 8.55

Ramen

Ramen Noedel Soep
Ramen Noodle soup

762 たぬきうどん ----- € 8.55

Tanuki Udon

Japanse Udon Noedel Soep met krokante Tempura beslag
Japanese Udon Noodle soup with Tempura Fritters

763 きつねうどん ----- € 8.55

Kitune Udon

Japanse Udon Noedel Soep met Gefrituurde Zoete Tofu
Japanese noodle soup with fried sweet tofu

764 焼きうどん ----- € 8.55

Yaki Udon

Japanse Udon Noedel gewokt met Groente
Japanese Udon Noodle stir-fried with Vegetable

Extra Toppings voor Noedels
add extra Toppings for Noodle

781 チャーシウ ----- € 3.20

Gyoza Dumplings (3 pcs)

Kip en groente

Chicken and Vegetables

782 チャーシウ ----- € 4.25

Ebi Tempura (2pcs)

Garnaal Tempura

Prawn tempura

783 チャーシウ ----- € 4.80

Geroosterde varken (char-siu)

Japanse BBQ Varkens Char-Siu

Japanese barbecued Pork Char-Siu