





# COMPANY INTRODUCTION

## Welkom

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-soufflee, gefrituurde aardappel om er maar een paar op te noemen.



## 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.

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 heeft een aantal talentvolle opvolgers waaronder, Wai Hau Kwok die op traditionele Japanse wijze geschoold zijn. Met zijn culinaire kennis en vaardigheden in de Japanse keuken, is Wai Hau Kwok samen met Jennie Liu en Richard Lee verantwoordelijk voor het reilen en zeilen van Tanuki Amstelveen.

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!

Jennie Liu heeft meer dan 20 jaar nauw samen gewerkt met Osone-san in het Amsterdamse Japan Inn. Tot verdriet van de vaste klanten moest door gebrek aan opvolgers Japan Inn opgeheven worden. Maar gelukkig zijn de overige personeelsleden overgestapt naar Tanuki Amstelveen. Osone-san met meer dan 50 jaar ervaring in de Japanse keuken kan het echter niet nalaten om af en toe in de keuken te kijken.

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.

## Welcome

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.



## Our Team

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.

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 has a number of talented successors including Wai Hau Kwok, who are trained in the traditional Japanese way. With his culinary knowledge and skills in Japanese cuisine, Wai Hau Kwok together with Jennie Liu and Richard Lee are responsible for the ins and outs of the restaurants Tanuki in Amstelveen

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!

Jennie Liu has worked closely with Osone-san for more than 20 years at the Amsterdam Japan Inn. To the grief of regular customers, Japan Inn had to be dissolved due to lack of successors. But fortunately the other employees switched to Tanuki Amstelveen. Osone-san with more than 50 years of experience in Japanese cuisine, however, can not fail to look at the kitchen from time to time.

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

HOUSE WINE	Glas	Fles	
Rood-Red	901	€ 5,00	9011 € 24,00
Wit-White	902	€ 5,00	9021 € 24,00
Rose			9031 € 24,00
Chardonnay	904	€ 5,00	9041 € 24,00

## Sparkling wine

Cava Classic Brut (Vallformosa, Spain, Penedès)	9121	€ 30,00
Sparkling Cava with delicate, soft bubbles. Aromatic and refreshing, with aroma's of green apple, citrus, fresh spices and blossom.		

## Shochu & Cocktails

921 Satsuma Shiranami		€ 5,50
922 Lime Sour		€ 7,75
923 Umeboshi Sour		€ 7,75
924 Cassis Sour		€ 7,75
925 Umeshu Sour		€ 7,75
926 Calpis Sour		€ 7,75
928 High Ball		€ 7,75
929 Sake Lime		€ 7,75
930 Yuzu Sour		€ 7,75
931 Jasmine Tea High		€ 7,75
932 Green Tea High		€ 7,75
933 Nama Grapefruit Sour		€ 7,95
934 Nama Lemon Sour		€ 7,95

## Japanese Sake

981 Masu Sake		€ 4,75
982 Cold Nama Sake Gnjou (300ml)		€ 10,50
984 Warm Sake (Small)		€ 6,50
985 Warm Sake (Big)		€ 9,50
986 Plum Wine		€ 4,00

## Bottle Keep

992 Shiranami Imo Shochu 720ml		€ 41,35
993 Shiranami Imo Shochu 900ml		€ 46,20

## Spirits & Liquor

941 Jonge Jenever		€ 4,25
942 Dry Gin		€ 6,00
943 Vodka		€ 6,00
944 Rum		€ 6,00
945 Amaretto		€ 6,00
946 Drambuie		€ 6,00
947 Johnny Walker (Red)		€ 6,75
948 Johnny Walker (Black)		€ 7,75
949 Jack Daniels		€ 6,75
950 Jameson Irish Whisky		€ 6,75
951 Chivas Regal		€ 6,25
952 Glenfiddich		€ 7,00
953 Glen Talloch		€ 7,00
954 Japanese Whiskey		€ 6,75
955 Remy Martin V.S.O.P		€ 7,75

## Beer

961 Heineken Beer (Small)		€ 4,25
962 Heineken Beer (Big)		€ 7,50
963 Heineken Beer (Pitcher 1,2ltr)		€ 15,00
964 Kirin Beer		€ 4,75
965 Sapporo		€ 5,50
966 Asahi		€ 5,50
967 Heineken 0.0%		€ 4,25

## Home Made Drinks

821 Groene thee(koud) - Green Tea(cold)		€ 2,75
822 Jasmijn thee(koud) - Jasmine Tea(cold)		€ 3,00
824 Home-made ice tea		€ 4,25
825 Calpis Cassis		€ 4,25
826 Calpis Lemon		€ 4,25
827 Calpis Water		€ 3,25
828 Calpis Soda		€ 4,00

## Juices

891 Apple Juice		€ 3,25
892 Orange Juice		€ 3,50
Soft Drinks		
841 Bitter Lemon		€ 3,25
842 7 Up		€ 3,25
843 Ginger Ale		€ 3,25

## Hot Drinks

801 Groene thee - Green Tea		€ 2,75
802 Groene thee - Green Tea (Pot)		€ 5,75
803 Engelse thee - English Tea		€ 3,00
804 Jasmijn thee - Jasmine Tea		€ 3,00
805 Jasmijn thee - Jasmine Tea (Pot)		€ 5,75
806 Munt thee		€ 3,00
807 Koffie - Coffee		€ 3,25
809 Espresso		€ 3,25
810 Double Espresso		€ 4,00
811 Cappuccino		€ 3,75

## Ice Cream

881 Matcha		€ 4,50
Groene thee roomijs - Green Tea Ice Cream		
882 Goma		€ 4,50
Japanse zwarte sesam ijs - Japanese Black Sesame Ice Cream		
883 Azuki		€ 4,50
Japanse rode bonen ijs - Japanese Red Bean Ice Cream		
884 Mochi Ice		€ 7,50
Kleefrijstballen gevuld met diverse smaken roomijs - Glutinous rice balls filled with different flavours of ice cream		
885 Ice Cream 3 Assortment		€ 7,70
Trio van sesam-groene thee en rode bonen roomijs - Ice-cream assortment, sesame, green tea and red bean		





# Starters | 前菜

Voorgerechten / Appetizers



181 餃子 ----- € 8,50

182 中華ワカメ ----- € 5,50

183 枝豆 ----- € 6,50

184 まぐろ ----- € 8,00

186 たぬきサラダ ----- € 8,00

182 中華春巻き ----- € 6,50

194 たこ焼き ----- € 7,75

196 帆立のとびこマヨ ----- € 10,00

187 まぐろサラダ ----- € 10,50

188 冷やっこ ----- € 5,00

189 たこ酢 ----- € 7,50

190 まぐろ漬け ----- € 7,00

191 帆立 酢味噌あえ ----- € 10,00

192 カリフォルニアサラダ ----- € 8,00

193 中華春巻き ----- € 6,50

196 帆立のとびこマヨ ----- € 10,00

187 まぐろサラダ ----- € 10,50

188 冷やっこ ----- € 5,00

189 たこ酢 ----- € 7,50

190 まぐろ漬け ----- € 7,00

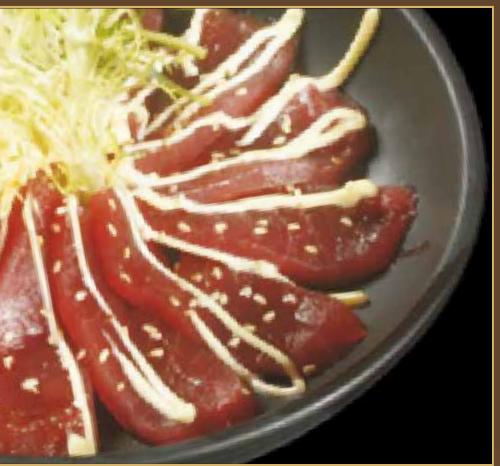
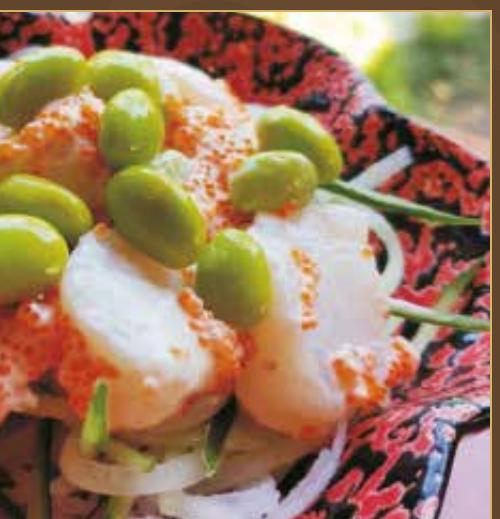
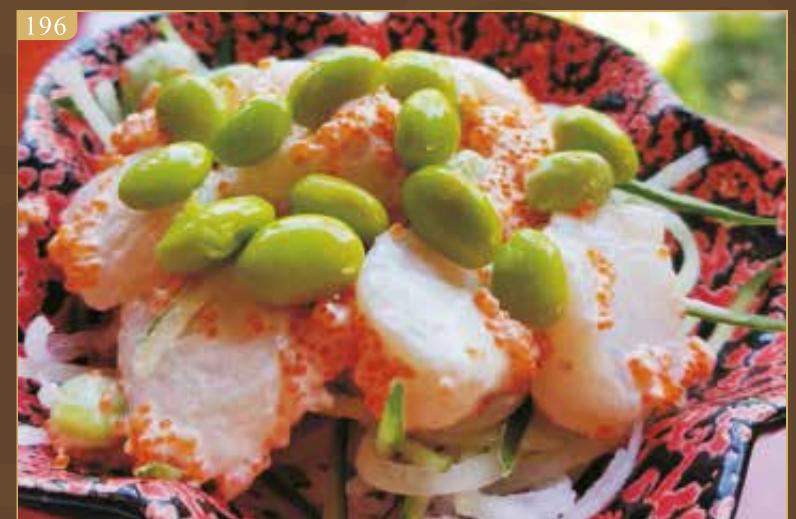
191 帆立 酢味噌あえ ----- € 10,00

192 カリフォルニアサラダ ----- € 8,00

193 中華春巻き ----- € 6,50

194 たこ焼き ----- € 7,75

196 帆立のとびこマヨ ----- € 10,00





# Sashimi

Verse Rauwe Vis  
Fresh Raw Fish



Please note, photo's are for reference only.

101

刺身八点盛り

€ 32,50

Tanuki's sashimi selection of 8

Chef's keuze (3 plakjes van elk)  
Chef's choice (3 slices of each)



102

刺身三点盛り ----- € 17,00

Tanuki's sashimi selection B

Zalm, geelstaartvis en St. Jacob schelpen (3 plakjes van elk)  
Salmon, yellowtail and scallops (3 slices of each)



103

刺身五点盛り ----- € 21,50

Tanuki's sashimi selection of 5

Zalm, geelstaartvis, zoetwater garnalen, griet en makreel (3 plakjes van elk)  
Salmon, yellowtail, Sweet shrimps, flounder and mackerel (3 slices of each)

104

刺身三点盛り ----- € 15,00

Tanuki's sashimi selection A

Zalm, tonijn en zoetwater garnalen (3 plakjes van elk)  
Salmon, tuna and sweet shrimps (3 slices of each)

Please note, photo's are for reference only.



# Sashimi

Verse Rauwe Vis  
Fresh Raw Fish



121 まぐろ € 9,00  
Sashimi Maguro  
Tonijn - Tuna



123 帆立 € 9,50  
Sashimi Hotate  
St. Jacob Schelpen - Scallops



122 サーモン € 8,50  
Sashimi Sake  
Zalm - Salmon



124 たこ € 6,50  
Sashimi Tako  
Gekookte octopus - Cooked Octopus

125 甘海老 ----- € 7,75

Sashimi Amaebi  
Zoetwater Garnalen - Sweet Shrimps



126 いか ----- € 6,75

Sashimi Ika  
Inktvis - Squid



127 すずき ----- € 7,75

Sashimi Suzuki  
Zeebaars - Seabass



128 平目 ----- € 9,00

Sashimi Hirame  
Griet - Flounder



129 ハマチ ----- € 9,75

Sashimi Hamachi  
Yellowfin tuna  
Geelvin tonijn



130 刺身ホッキガイ ----- € 6,50

Sashimi Hokkigai  
Surfmossel  
Surf Clam

131 刺身サバ ----- € 9,00

Sashimi Saba  
Makreel  
Mackerel



# Nigiri sushi

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



201

寿司盛り合わせ10個セット  
Tanuki's sushi selection for  
Sushi A  
Chef's keuze  
Chef's choice

€ 17,50

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



211

甘海老 € 2,50(1pc)  
Nigiri Amaebi  
Zoetwater Garnalen - € 5,00(2pcs)  
Sweet Shrimps



212

ホッキ貝 € 2,50(1pc)  
Hokkigai Sushi  
Surfmossel - € 5,00(2pcs)  
Surf Clam



213

まぐろ € 3,25(1pc)  
Nigiri Maguro € 6,50(2pcs)  
Tonijn - Tuna



214

鯖 € 3,00(1pc)  
Nigiri Saba € 6,00(2pcs)  
Makrel - Mackerel



202

寿司盛り合わせ14個セット  
Tanuki's sushi selection for  
Sushi B  
Chef's keuze  
Chef's choice

€ 27,50



215

海老 € 3,00(1pc)  
Nigiri Ebi  
Gekookte Garnaal - € 6,00(2pcs)  
Cooked Prawn



216

帆立 € 3,50(1pc)  
Nigiri Hotate € 7,00(2pcs)  
St. Jacob Schelp - Scallops



# Nigiri sushi

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



217 ハマチ  
Nigiri Hamachi  
geelvin tonijn -  
yellowfin tuna

€ 3,50(1pc)  
€ 7,00(2pcs)



218 すずき  
Nigiri Suzuki  
Zeebaars -  
Seabass

€ 2,50(1pc)  
€ 5,00(2pcs)



219 炙りサーモン  
Nigiri Salmon Nigiri  
Geflambeerde Zalm met Mayonaise  
Flamed Salmon with Mayonnaise

€ 3,50(1pc)  
€ 7,00(2pcs)



220 たこ  
Nigiri Tako  
Octopus

€ 2,50(1pc)  
€ 5,00(2pcs)



221 いか  
Nigiri Ika  
Inktvis - Squid

€ 2,50(1pc)  
€ 5,00(2pcs)



222 平目  
Nigiri Hirame  
Griet - Flounder

€ 3,00(1pc)  
€ 6,00(2pcs)



223 いなり寿司  
Inari Sushi  
Twee stuks zoete Tofu - Two pieces with sweet Tofu

€ 4,50(2pcs)



224 玉子  
Nigiri Tamago  
Omelet - Egg

€ 2,50(1pc)  
€ 5,00(2pcs)



225 うなぎ  
Nigiri Unagi  
Paling - Eel

€ 3,50(1pc)  
€ 7,00(2pcs)



226 サーモン  
Nigiri Salmon  
Zalm - Salmon

€ 3,00(1pc)  
€ 6,00(2pcs)



227 炙り帆立  
Aburi Hotategai  
Nigiri geflambeerde St. Jacob schelp, 1 stuk  
Nigiri flamed scallop, 1 piece

€ 4,00(1pc)  
€ 8,00(2pcs)



228 カニカマ  
Nigiri Kani  
Nigiri crab stick  
Nigiri Surimi

€ 3,00(1pc)  
€ 6,00(2pcs)



256 軍艦飛び子  
Gunkan Tobiko  
Viskuit - Flying Fish Roe



259 軍艦ネギトロ  
Gunkan Negitoro  
Vette tonijnvlokken met lente uitjes  
Fatty Tuna Flakes with Spring Onions



## Small sushi roll | 小巻 Kleine sushirol | Kleine sushiroll



241 お新香巻 ----- € 4,50  
Oshinko Maki  
Gepickled rettich – Pickled Radish  
Please note, photo's are for reference only.



242 かっぱ巻 ----- € 4,50  
Kappa Maki  
Komkommer - Cucumber



258 軍艦イクラ  
Gunkan Ikura  
Zalm Kuit - Salmon Roe



253 Tuna Avocado Maki  
Tonijn en Avocado -  
Tuna and Avocado

€ 8,00

243 鉄火巻 ----- € 6,25  
Tekka Maki

Tonijn - Tuna



244 サーモン巻 ----- € 6,00  
Salmon Maki

Zalm - Salmon



245 うなぎ巻 ----- € 6,25  
Unagi Maki

Paling - Eel



246 アボカド巻 ----- € 5,25  
Avocado Maki

Avocado - Avocado



247 かんぴょう巻 ----- € 4,25  
Kanpyo Maki

Pompoen  
Squash



248 ネギトロ巻 ----- € 6,75  
Negitoro Maki

Vette tonijnvlokken met lente uitjes  
Fatty Tuna Flakes with Spring Onions



249 トロたく巻 ----- € 9,00  
Torotaku Maki

Vette tonijnvlokken en ingemaakte rettich  
Fatty Tuna Flakes with pickled White Radish



250 うなきゅう巻 ----- € 9,00  
Unakyu Maki

Paling en komkommer  
Eel and Cucumber



251 サーモンアボカド巻 ----- € 7,25  
Sake Avocado Maki

Zalm en Avocado -  
Salmon and Avocado



252 スパイシーなマグロ巻 ----- € 8,50  
Spicy Tuna Maki

Pittige Tonijn -  
Spicy Tuna

Please note, photo's are for reference only.



# Sushi Roll | 大巻

Sushirol  
Sushi Roll



262 エビフライ巻き

Ebi Fried Maki ----- € 9,50

Gefrituurde Garnaal -  
Fried Shrimps



261 ドラゴンロール

Dragon Roll ----- € 16,00

Krabstick, komkommer, avocado, viskuit, zoete omelet en geflambeerde paling  
Crabstick, Cucumber, Avocado, Fish Roe, Sweet Omelet and Flamed Eel



263 カリフォルニア巻き

California Maki -----

€ 7,25

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



264 炙りサーモンロール

Aburi Salmon roll ----- € 16,00

Sushi-rol bedekt met geflambeerde zalm sashimi  
Sushi Roll covered with flame-grilled salmon sashimi



265 レインボーロール

Rainbow Roll ----- € 16,00

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

Please note, photo's are for reference only.

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 Temaki Oshinko Gepickled rettich – Pickled Radish

€ 4,75

282 かっぱ手巻 Temaki Kappa Komkommer - Cucumber

€ 4,75

283 カリフォルニア手巻 Temaki California Crabstick Avocado en Viskuit - Crabstick Avocado and Fish Roe

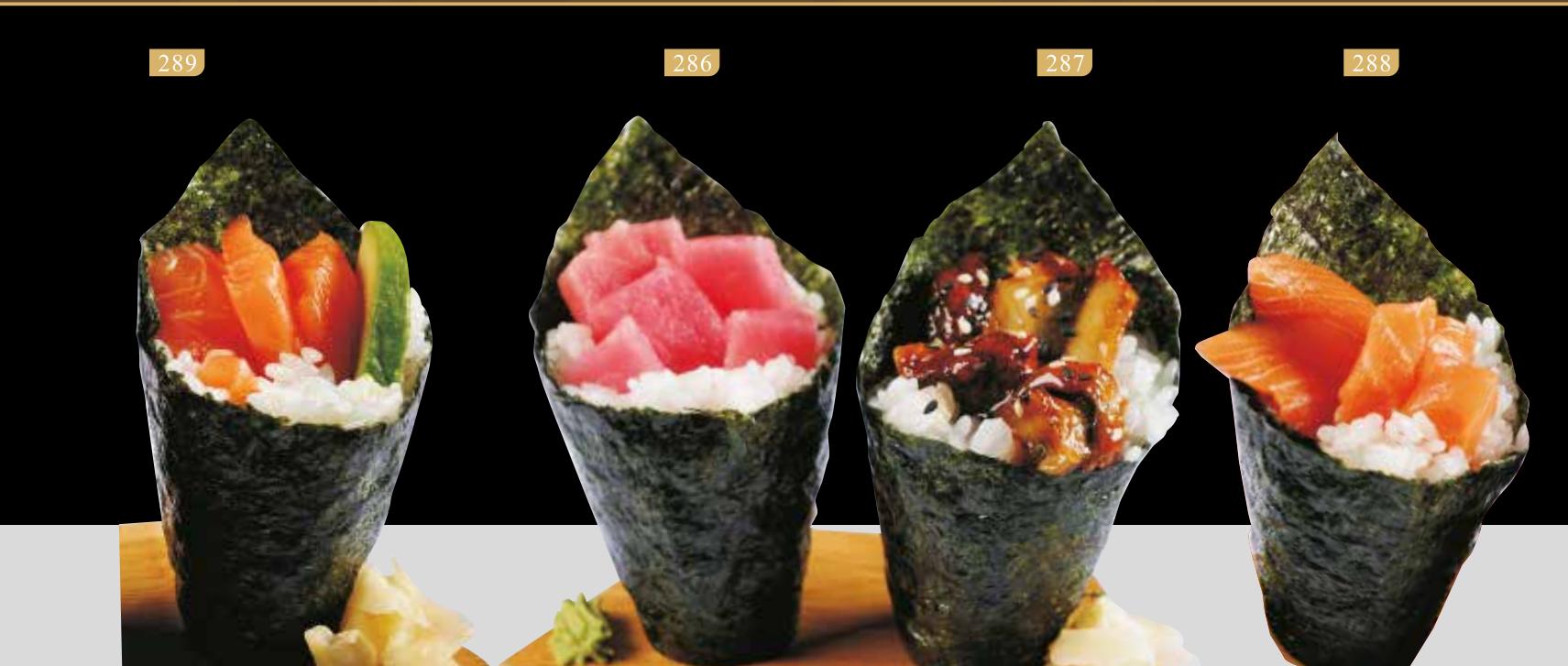
€ 6,75

284 スパイシーなマグロド手巻 Temaki Spicy Tuna Tonijn en Avocado - Tuna and Avocado

€ 6,50

285 納豆手巻 Temaki Natto Gefermenteerde soyabonen met wasabi - Fermented Soybeans with wasabi

€ 5,00



286 鉄火手巻 Temaki Tekka Tonijn - Tuna

€ 6,50

287 うなぎ手巻 Temaki Unagi Paling met Avocado - Eel with Avocado

€ 7,00

288 サーモン手巻 Temaki Salmon Zalm - Salmon

€ 6,00

289 鮭アボカド手巻 Temaki Salmon Avocado Zalm en Avocado - Salmon and Avocado

€ 6,50

290 ネギトロ手巻き Temaki Negi Toro Vette tonijnvlokken met lente uitjes - Fatty Tuna Flakes with Spring Onions

€ 7,50

291 うなきゅう手巻 Temaki Unakyu Paling en komkommer - Eel and Cucumber

€ 7,50



# Agemono

## 揚げ物 Gefrituurde gerechten/ Fried dishes



301 エビフライ ----- € 13,50

302 カキフライ ----- € 10,50

303 揚げ出しナス ----- € 7,00

304 サーモンフライ ----- € 9,00

305 ハムカツ ----- € 6,50

306 タコフライ ----- € 10,50

Please note, photo's are for reference only.

301 エビフライ ----- € 13,50  
Ebi Furai  
Twee gefrituurde gamba's  
Two fried King prawns

302 カキフライ ----- € 10,50  
Kaki Fried  
Gefrituurde oesters -  
Deep fried oysters

303 揚げ出しナス ----- € 7,00  
Agedashi Nasu  
Gefrituurde aubergine in tempura bouillon  
Deep-fried Eggplant in Tempura Broth

304 サーモンフライ ----- € 9,00  
Fried Salmon  
Gefrituurde zalm met tartaarmayonaise  
Deep-fried Salmon with Tartar Mayonnaise

305 ハムカツ ----- € 6,50  
Ham Katsu  
Gefrituurde Hamschnitzel  
Deep-fried Hamschnitzel

306 タコフライ ----- € 10,50  
Tako Fry  
Gefrituurde garnalen  
Fried prawns

Please note, photo's are for reference only.

308 フライドポテト ----- € 4,75  
Fried Potato

Patat met Mayonaise en Ketchup  
Fried potato with Mayonaise and Ketchup

309 スパイシー鶏の唐揚げ ----- € 7,75  
Spicy Tori Kara Age  
Pittig gefrituurde kipstukjes  
Spicy deep-fried Chicken

310 チーズフライ ----- € 7,75  
Cheese Fried  
Gefrituurde Hollandse kaas  
Deep Fried Dutch Cheese

311 かぼちゃ コロッケ ----- € 7,50  
Kabocha kroket (2pcs)  
Kroket van zoete pompoen  
Sweet Pumpkin Croquette

312 Ebi Tempura ----- € 8,75  
Gefrituurde tempura garnalen  
Fried tempura prawns



Please note, photo's are for reference only.



# Agemono

**揚げ物**  
Gefrituurde gerechten/  
Fried dishes



Please note, photo's are for reference only.

313 オニオングリング ----- € 5,50

Onion Ring  
Uien ringen met chilli saus  
Onion Rings with Chilli Sauce

314 イカリングフライ ----- € 9,50

Ika Ring  
Gefrituurde Inktvisringen  
Deep Fried Squid Rings

315 鶏笛身せんべい ----- € 8,75

Sasami Senbei  
Kippenborst chips -  
Chicken Breast Chips

316 ちくわ磯辺揚げ ----- € 9,50

Chikuwa Isobe Age  
Viskoek Tempura -  
Fishcake Tempura

317 トンカツ ----- € 9,75

Tonkatsu  
Jaapanse Varkensvlees Schnitzel  
Deep-fried breaded Pork

318 Chicken Katsu ----- € 7,75

Chicken Katsu  
Japanse kipschnitzel  
Japanese chicken schnitzel

Available from 17:00 串焼き | Kushiyaki |  
Gegrilde Spiezen (2 spiesjes per portie)  
Grilled Skewers (2 skewers per portion)



401 つくね ----- € 5,00

Tsukune  
Kipgehaktbaljetjes - Chicken Meatballs

403 正肉 ----- € 4,50

Shouniku  
Chicken thigh fillet - Kippendijfilet

406 ハツ ----- € 4,00

Hatsu  
Hart - Heart

412 Gyutan ----- € 7,00

Ossentong - Cow tongue

413 Yaki Bara ----- € 4,75

Varkensbuik - Pork belly



Please note, photo's are for reference only.

Please note, photo's are for reference only.



324  
**鮭塩焼き** ----- € 9,75  
**Sake Shio Yaki**  
 Gegrilde zalm -  
 Grilled salmon



325  
**さばの塩焼き** ----- € 9,50  
**Saba No Shioyaki**  
 Gegrilde Makrel -  
 Grilled Mackerel

490  
**Piri Kara Chasiu** ----- € 8,50  
 Licht pikante varkensspek -  
 Slightly spicy pork meat



482  
**牛角切り照焼きソース**  
**Gyu Kakugiri Teriyaki Steak**  
 Biefstuk blokjes in teriyaki saus -  
 Cubed Beef in Teriyaki Sauce  
 € 11,50



483  
**鳥の足オニオンと生姜のソース**  
**Onion Ginger Chicken**  
 Kippendijfilet met uien-gember saus  
 Chicken Leg Meat with Onion-Ginger Sauce  
 € 10,00



484  
**ステーキ焼肉ソース**  
**Steak with Yakiniku Sauce**  
 Gesneden biefstuk met yakiniku saus  
 Sliced Steak with Yakiniku Sauce  
 € 12,00



# Hot Dish

暖かい一品料理  
Warme Gerechten  
Warm Dishes

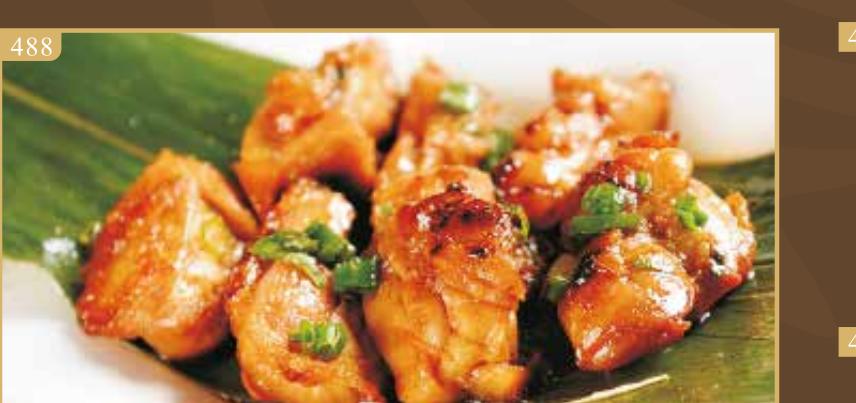


485 揚げだし豆腐 ----- € 8,75

揚げだし豆腐

Agedashi Tofu

Gefrituurde Tofu in Tempura saus  
Deep Fried Tofu in Tempura sauce



488 照焼チキン ----- € 8,75

照焼チキン

Teriyaki Chicken

Kippendijfilet in teriyaki saus  
Chicken Leg Meat with Teriyaki Sauce



486 野菜炒め ----- € 7,50

野菜炒め

Yasai Itame

Gewokte gemengde Groente  
Stir-fried mixed Vegetables

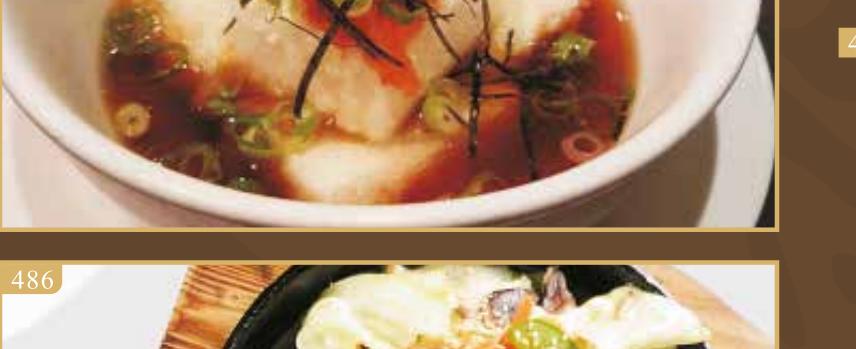


487 コーンバター ----- € 5,00

コーンバター

Corn Butter

Gebakken Maiskorrels in boter  
Crispy buttered Corn

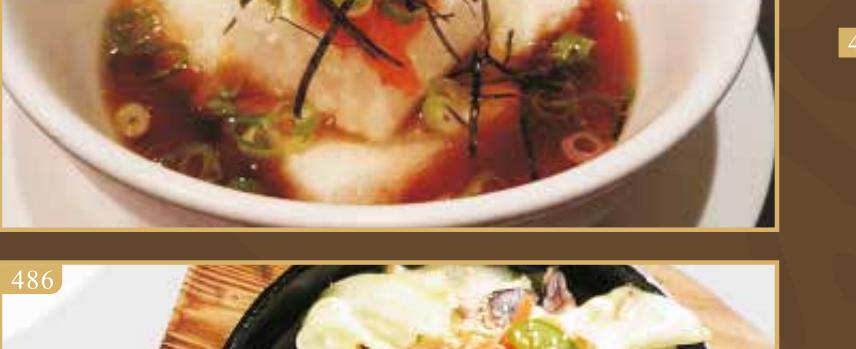


485 揚げだし豆腐 ----- € 8,75

揚げだし豆腐

Agedashi Tofu

Gefrituurde Tofu in Tempura saus  
Deep Fried Tofu in Tempura sauce

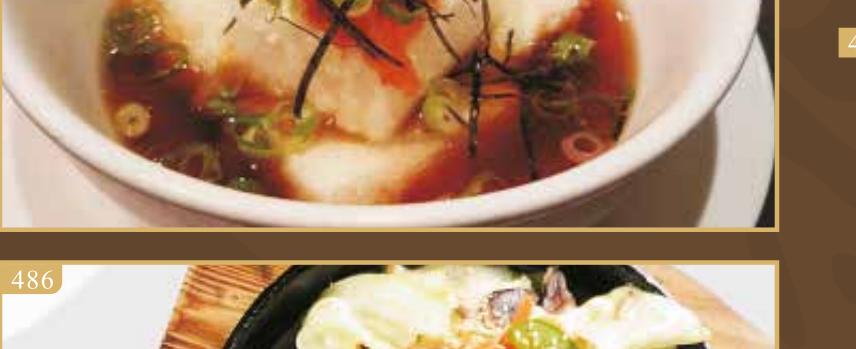


486 野菜炒め ----- € 7,50

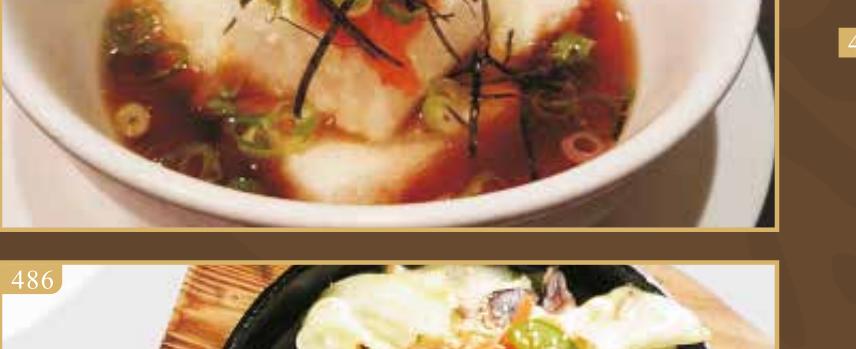
コーンバター

Corn Butter

Gebakken Maiskorrels in boter  
Crispy buttered Corn



487 コーンバター ----- € 5,00

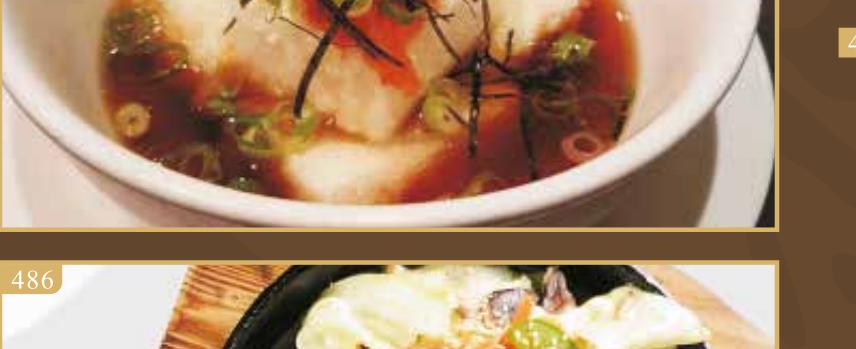


488 照焼チキン ----- € 8,75

照焼チキン

Teriyaki Chicken

Kippendijfilet in teriyaki saus  
Chicken Leg Meat with Teriyaki Sauce

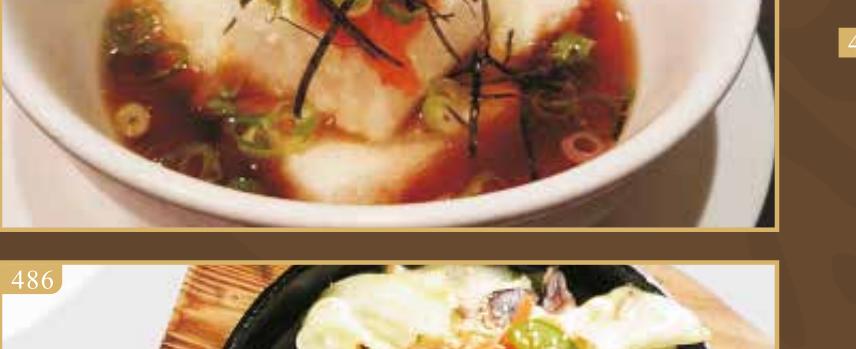


485 揚げだし豆腐 ----- € 8,75

揚げだし豆腐

Agedashi Tofu

Gefrituurde Tofu in Tempura saus  
Deep Fried Tofu in Tempura sauce

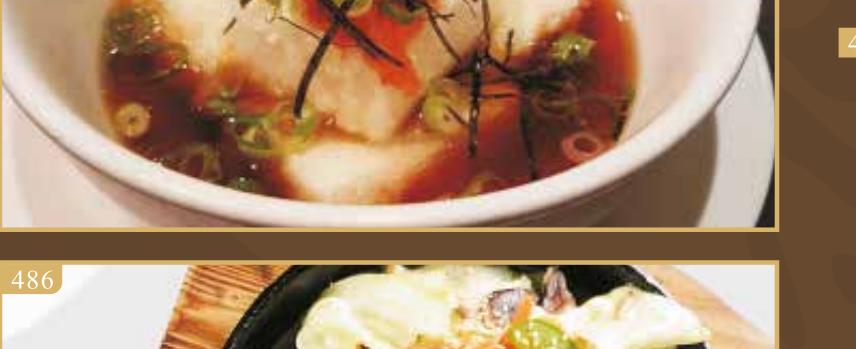


486 野菜炒め ----- € 7,50

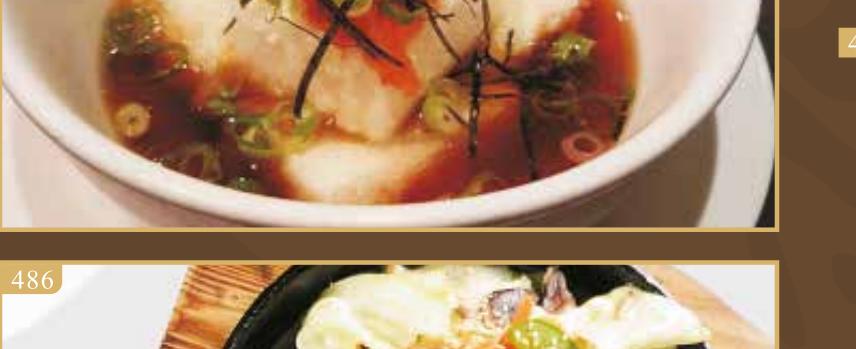
コーンバター

Corn Butter

Gebakken Maiskorrels in boter  
Crispy buttered Corn



487 コーンバター ----- € 5,00

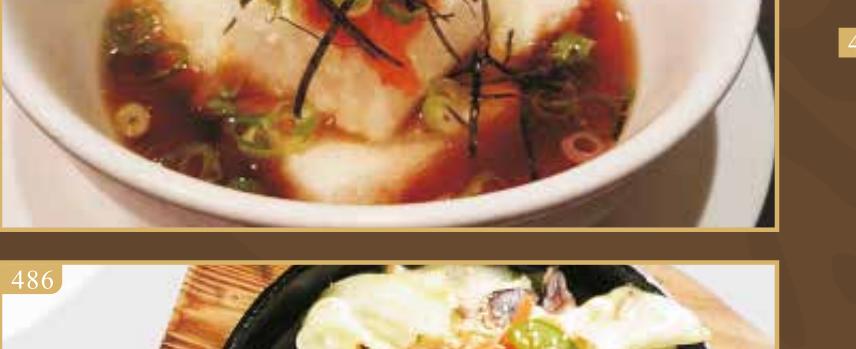


488 照焼チキン ----- € 8,75

照焼チキン

Teriyaki Chicken

Kippendijfilet in teriyaki saus  
Chicken Leg Meat with Teriyaki Sauce

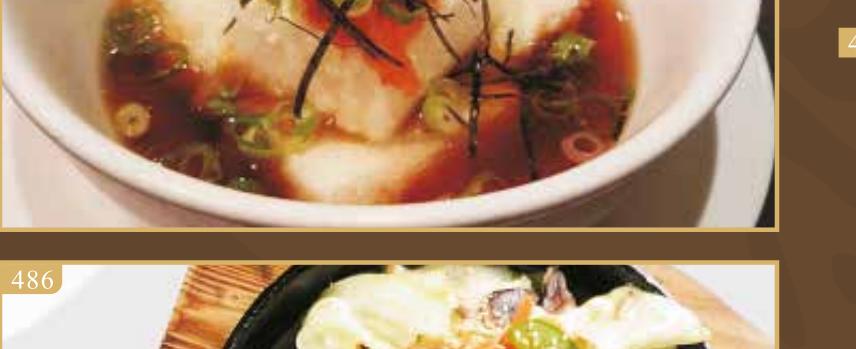


485 揚げだし豆腐 ----- € 8,75

揚げだし豆腐

Agedashi Tofu

Gefrituurde Tofu in Tempura saus  
Deep Fried Tofu in Tempura sauce

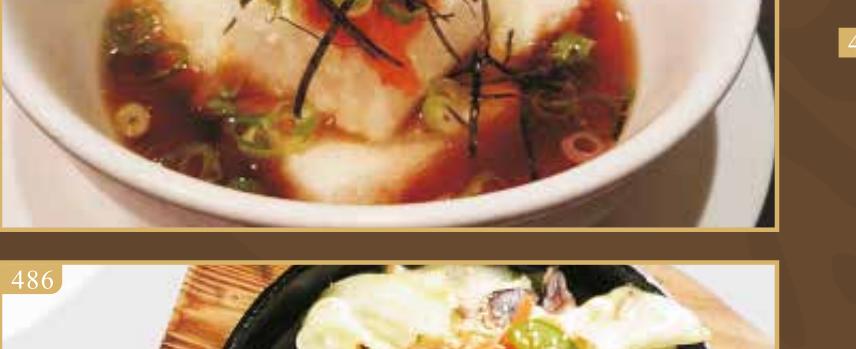


486 野菜炒め ----- € 7,50

コーンバター

Corn Butter

Gebakken Maiskorrels in boter  
Crispy buttered Corn

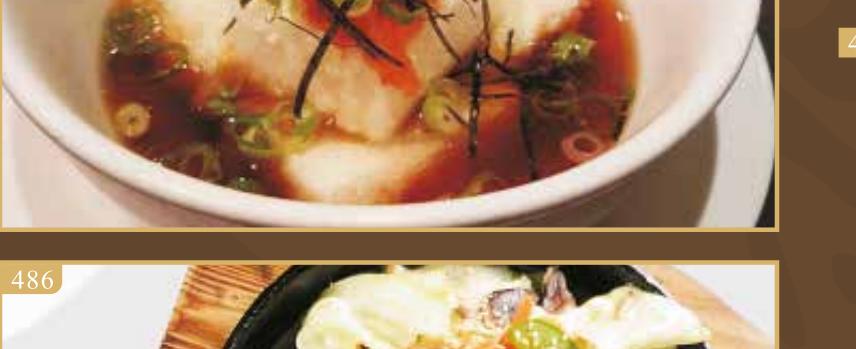


487 コーンバター ----- € 5,00

照焼チキン

Teriyaki Chicken

Kippendijfilet in teriyaki saus  
Chicken Leg Meat with Teriyaki Sauce

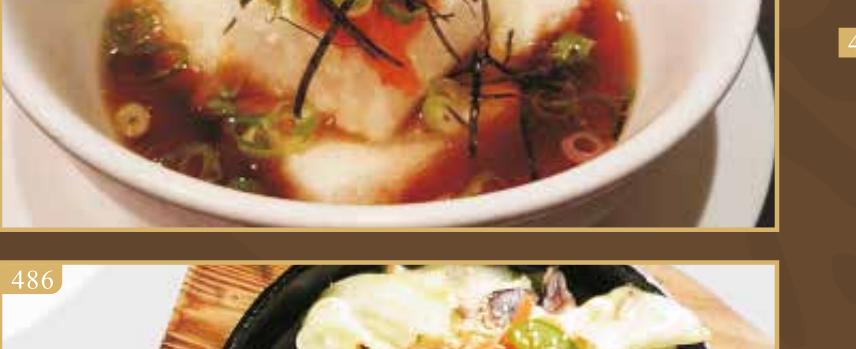


488 照焼チキン ----- € 8,75

揚げだし豆腐

Agedashi Tofu

Gefrituurde Tofu in Tempura saus  
Deep Fried Tofu in Tempura sauce

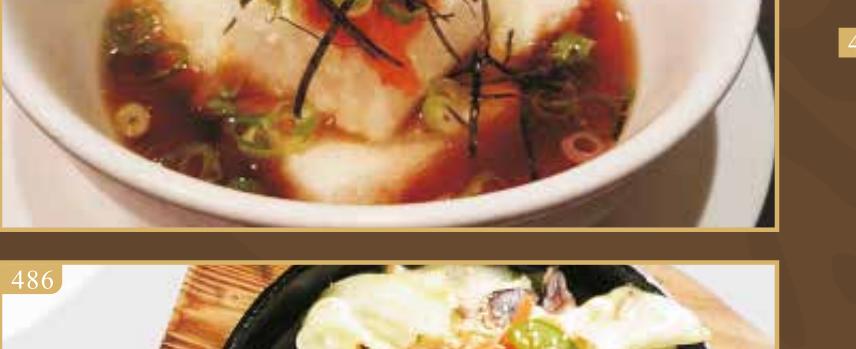


485 揚げだし豆腐 ----- € 8,75

揚げだし豆腐

Agedashi Tofu

Gefrituurde Tofu in Tempura saus  
Deep Fried Tofu in Tempura sauce

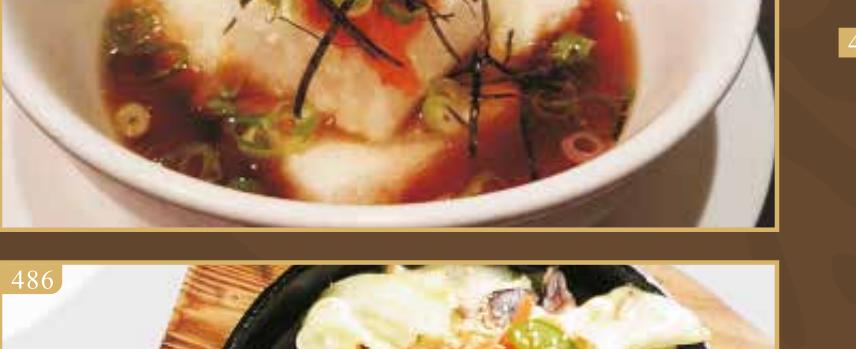


486 野菜炒め ----- € 7,50

コーンバター

Corn Butter

Gebakken Maiskorrels in boter  
Crispy buttered Corn

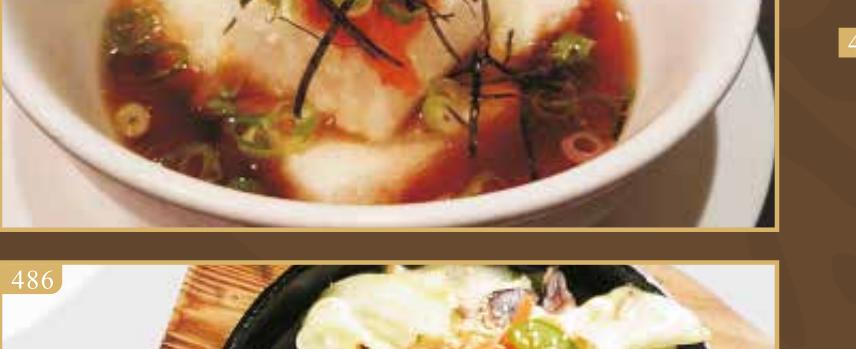


487 コーンバター ----- € 5,00

照焼チキン

Teriyaki Chicken

Kippendijfilet in teriyaki saus  
Chicken Leg Meat with Teriyaki Sauce

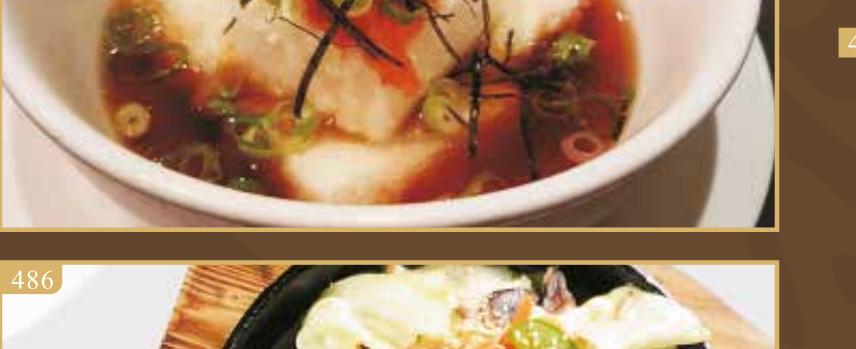


488 照焼チキン ----- € 8,75

揚げだし豆腐

Agedashi Tofu

Gefrituurde Tofu in Tempura saus  
Deep Fried Tofu in Tempura sauce

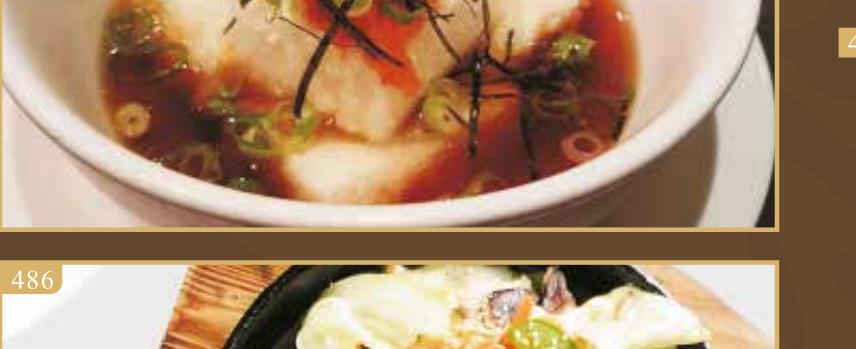


485 揚げだし豆腐 ----- € 8,75

揚げだし豆腐

Agedashi Tofu

Gefrituurde Tofu in Tempura saus  
Deep Fried Tofu in Tempura sauce

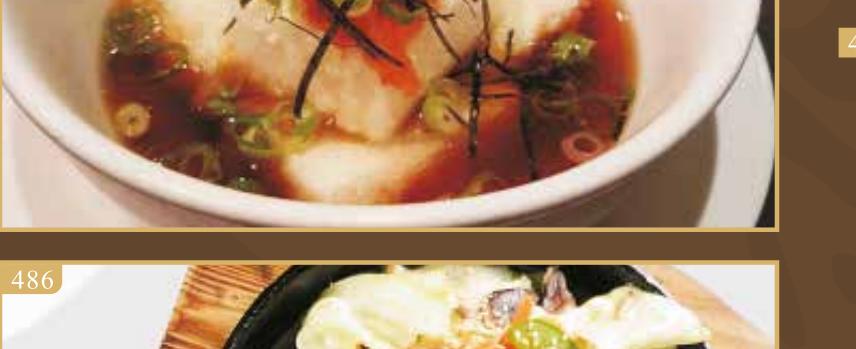


486 野菜炒め ----- € 7,50

コーンバター

Corn Butter

Gebakken Maiskorrels in boter  
Crispy buttered Corn

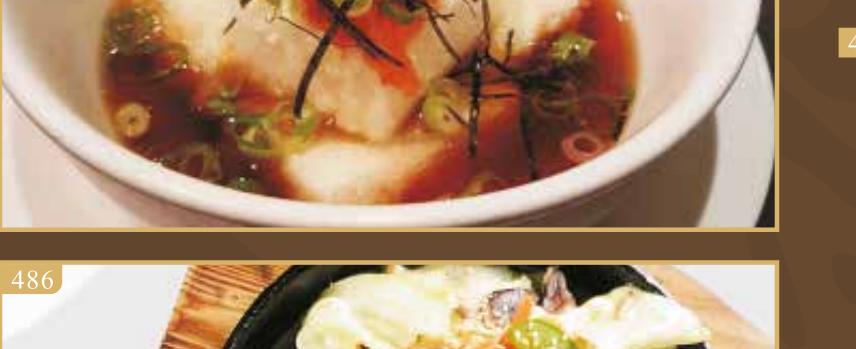


487 コーンバター ----- € 5,00

照焼チキン

Teriyaki Chicken

Kippendijfilet in teriyaki saus  
Chicken Leg Meat with Teriyaki Sauce

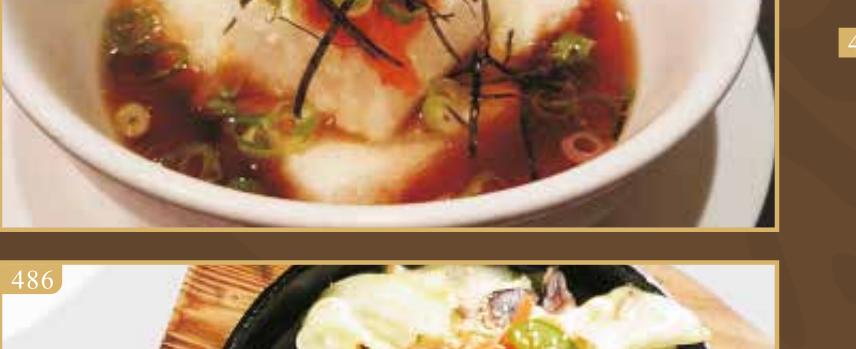


488 照焼チキン ----- € 8,75

揚げだし豆腐

Agedashi Tofu

Gefrituurde Tofu in Tempura saus  
Deep Fried Tofu in Tempura sauce

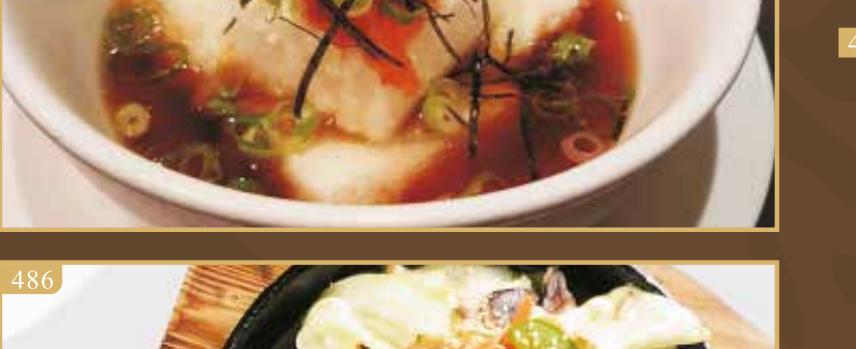


485 揚げだし豆腐 ----- € 8,75

揚げだし豆腐

Agedashi Tofu

Gefrituurde Tofu in Tempura saus  
Deep Fried Tofu in Tempura sauce

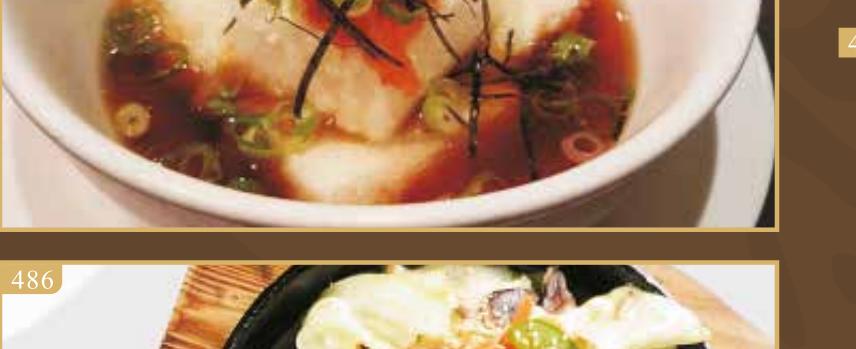


486 野菜炒め ----- € 7,50

コーンバター

Corn Butter

Gebakken Maiskorrels in boter  
Crispy buttered Corn

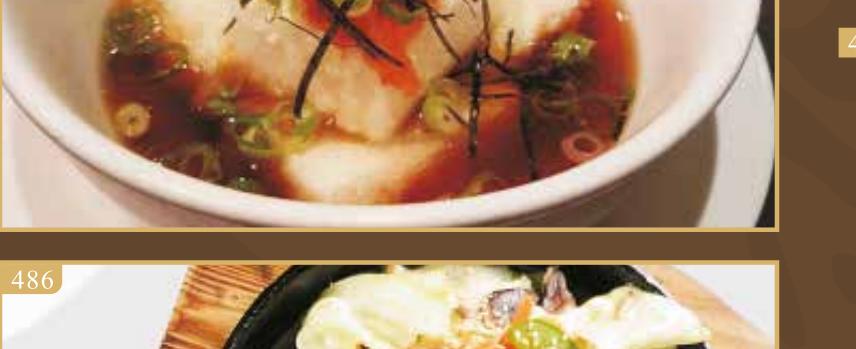


487 コーンバター ----- € 5,00

照焼チキン

Teriyaki Chicken

Kippendijfilet in teriyaki saus  
Chicken Leg Meat with Teriyaki Sauce

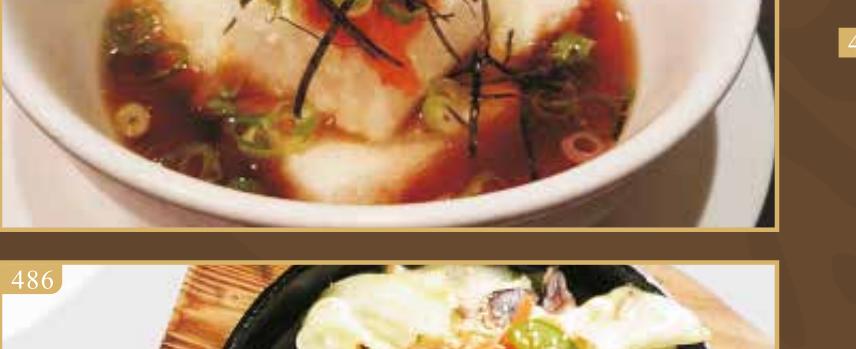


488 照焼チキン ----- € 8,75

揚げだし豆腐

Agedashi Tofu

Gefrituurde Tofu in Tempura saus  
Deep Fried Tofu in Tempura sauce

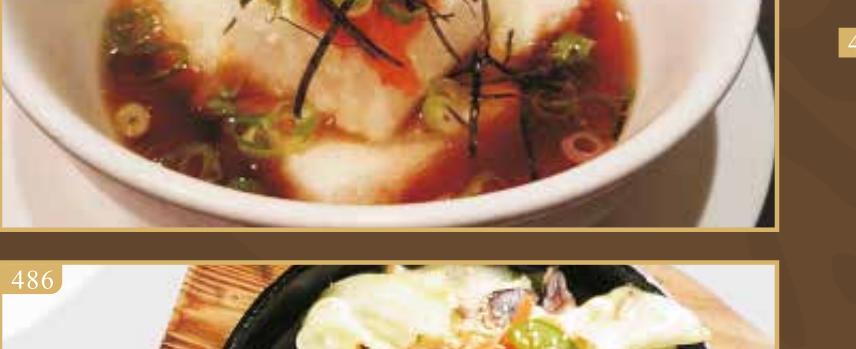


485 揚げだし豆腐 ----- € 8,75

揚げだし豆腐

Agedashi Tofu

Gefrituurde Tofu in Tempura saus  
Deep Fried Tofu in Tempura sauce

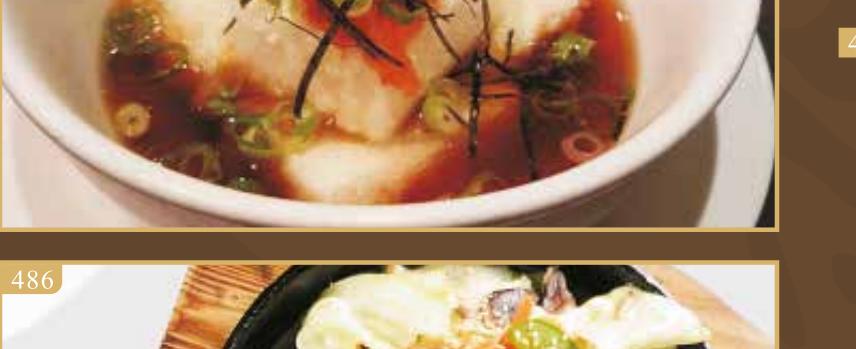


486 野菜炒め ----- € 7,50

コーンバター

Corn Butter

Gebakken Maiskorrels in boter  
Crispy buttered Corn

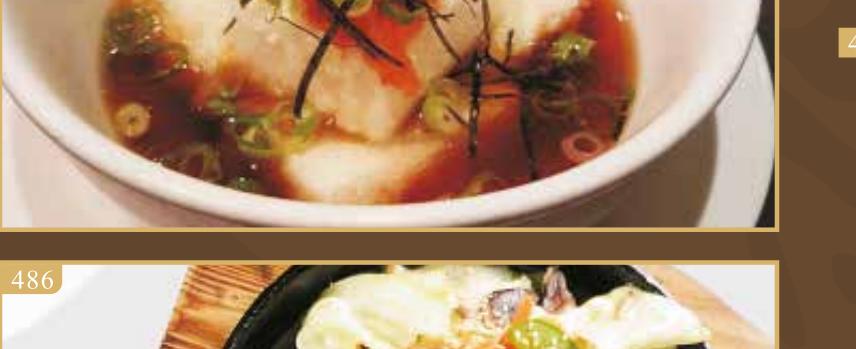


487 コーンバター ----- € 5,00

照焼チキン

Teriyaki Chicken

Kippendijfilet in teriyaki saus  
Chicken Leg Meat with Teriyaki Sauce



# Donburi

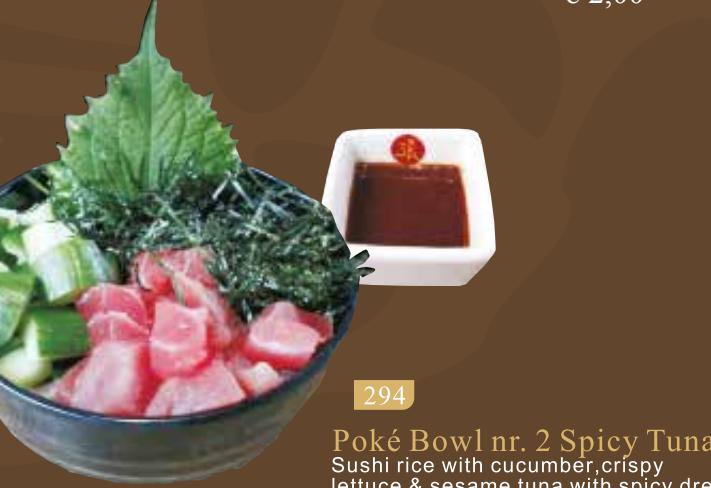
## Koude rijstgerechten met een miso soep Cold Rice Dishes including Miso Soup

701	鉄火丼	€ 13,50
	Tekka Don	
	Gemarineerde Tonijn Sashimi op Sushi Rijst * Marinated Tuna Sashimi on Sushi Rice	
702	海鮮丼	€ 18,50
	Kaisen Don	
	Sashimi Assortiment op Sushi Rijst * Assorted Sashimi on Sushi Rice	
703	鮭親子丼	€ 15,00
	Sake Oyako Don	
	Zalm en Zalmkuit op Sushi Rijst * Salmon and Salmon Roe on Sushi Rice	
704	鮭丼	€ 12,00
	Sake Don	
	Zalm Sashimi op Sushi Rijst * Salmon Sashimi on Sushi Rice	
705	イクラ丼	€ 14,50
	Ikura Don	
	Zalm kuit op Sushi Rijst * Salmon Roe on Sushi Rice	
706	ネギトロ丼	€ 14,00
	Negitoro Don	
	Vette tonijnvlokken met lente uitjes * Fatty Tuna Flakes with Spring Onions	
707	アボカド丼	€ 2,00
	avocado op je don * add avocado on your bowl	



293  
Poké Bowl nr. 1 Salmon & Tuna  
Sushi rice with fried onions, cucumber, salmon, tuna and sesame dressing. Served with miso soup.

€ 16,00



294  
Poké Bowl nr. 2 Spicy Tuna  
Sushi rice with cucumber, crispy lettuce & sesame tuna with spicy dressing. Served with miso soup.

€ 16,00

## 丂 Warme rijstgerechten met een miso soep Hot Rice Dishes including Miso Soup

721	鰻丼	€ 16,00
	Unagi Don	
	Gegrilde paling op gestoomde rijst & miso soep. * Grilled eel on steamed rice	
722	ステーキ丼	€ 14,50
	Steak Don	
	Bief op gestoomde rijst met miso soep * Beef on steamed Rice with Miso Soup	
723	Chasiu Don	€ 13,50
	Marinade varkensvlees met gestoomde rijst & miso soep * Marinated pork with steamed rice & miso soup	

# Rice & Soup

## 丂 飯 スープ | Rijst en Soep Gerechten / Rice and Soup Dishes

741	鮭茶漬け	€ 7,75
	Sake Chazuke	
	Rijst gegarneerd met Zalm in Soep Rice garnished with Salmon in Soup	
742	お味噌汁	€ 3,00
	Misoshoiru	
	Miso soup	
743	御飯	€ 3,00
	Gohan	
	Japanse witte rijst Steamed Japanese Rice	
746	かき揚げうどん	€ 10,50
	Kakiage Udon	
	Dikke noedelsoep met groente tempura Thick Noodle Soup with Vegetable Tempura	
747	おにぎり	€ 7,75
	Onigiri	
	Twee rijstballen gevuld met zalm en gewikkeld in zeewier, geserveerd met miso soep Two rice balls stuffed with salmon, wrapped in seaweed and served with miso soup	
748	かき揚げ(2個)	€ 5,75
	Kakiage 2 stuks	
	Gefrituurde groenten Fried vegetables	

