



JAPANS EETCAFE TANUKI

居酒屋たぬき

IZAKAYA TANUKI



COMPANY INTRODUCTION

Welkom

Wij heten u hartelijk welkom in onze Japanse Izakaya TANUKI. Het genoeg 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 vennoten 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 met meer dan 50 jaar ervaring in de Japanse keuken kan het echter niet nalaten om af en toe in de keukens 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- <i>Red</i>	901	€ 5,50	9011 € 26,00
Wit- <i>White</i>	902	€ 5,50	9021 € 26,00
Rose			9031 € 26,00
Chardonnay	904	€ 5,50	9041 € 26,00

Sparkling wine

Cava Classic Brut (Vallformosa, Spain, Penedès)	9121	€ 32,50
---	------	---------

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
934	Nama Lemon Sour	€ 7,95

Beer

961	Heineken Beer (Small)	€ 4,50
962	Heineken Beer (Big)	€ 8,50
963	Heineken Beer (Pitcher 1.2ltr)	€ 16,50
964	Kirin Beer (Draft)	€ 5,00
965	Sapporo	€ 5,50
966	Asahi	€ 5,50
967	Heineken 0.0%	€ 4,75

Spirits & Liquor

941	Jonge Jenever	€ 4,25
942	Dry Gin	€ 6,00
943	Vodka	€ 6,00
944	Rum	€ 6,00
946	Drambuie	€ 6,00
947	Johnny Walker (Red)	€ 6,75
948	Johnny Walker (Black)	€ 7,75
950	Jameson Irish Whisky	€ 6,75
952	Glenfiddich	€ 7,00
953	Glen Talloch	€ 7,00
954	Japanese Whiskey	€ 6,75



Japanese Sake

981	Masu Sake	€ 7,50
982	Cold Nama Sake Ginjou (300ml)	€ 10,50
984	Warm Sake (Small)	€ 8,00
985	Warm Sake (Big)	€ 11,50
986	Plum Wine	€ 5,00

Bottle Keep

992	Shiranami Imo Shochu 720ml	€ 46,50
-----	----------------------------	---------

Home Made Drinks

821	Groene thee(koud) - <i>Green Tea(cold)</i>	€ 3,00
822	Jasmijn thee(koud) - <i>Jasmine Tea(cold)</i>	€ 3,00
824	Home-made ice tea	€ 4,75

Hot Drinks

801	Groene thee - Green Tea	€ 3,00
802	Groene thee - Green Tea (Pot)	€ 6,75
803	Engelse thee - English Tea	€ 3,00
804	Jasmijn thee - Jasmine Tea	€ 3,00
805	Jasmijn thee - Jasmine Tea (Pot)	€ 8,75
806	Munt thee	€ 3,00
807	Koffie - Coffee	€ 3,25
809	Espresso	€ 3,25
810	Double Espresso	€ 6,00
811	Capuccino	€ 3,75

Ice Cream

881	Matcha Groene thee roomijs - <i>Green Tea Ice Cream</i>	€ 5,00
882	Goma Japanse zwarte sesam ijs - <i>Japanese Black Sesame Ice Cream</i>	€ 5,00
883	Azuki Japanse rode bonen ijs - <i>Japanese Red Bean Ice Cream</i>	€ 5,00
884	Mochi Ice Kleefrijstballen gevuld met diverse smaken roomijs - <i>Glutinous rice balls filled with different flavours of Ice cream</i>	€ 8,50
885	Ice Cream 3 Assortment Trio van sesam-groene thee en rode bonen roomijs <i>Ice-cream assortment, sesame, green tea and red bean</i>	€ 7,50

Juices

891	Apple Juice	€ 3,75
892	Orange Juice	€ 3,75

Soft Drinks

841	Bitter Lemon	€ 3,75
842	7 Up	€ 3,75
843	Ginger Ale	€ 3,75
844	Coca Cola	€ 3,75
845	Cassis	€ 3,75
846	Soda Water	€ 3,75
847	Tonic Water	€ 3,75
848	Coca Cola Zero (20cl)	€ 3,75
849	Sisi	€ 3,75
850	Sourcy Non Gas	€ 3,75
851	Sourcy with Gas	€ 3,75
852	Lipton Ice Tea	€ 3,75
853	Lipton Ice Tea Green	€ 3,75
854	Sourcy Non Gas (0.75 liter)	€ 7,50
855	Sourcy Gas (0.75liter)	€ 7,50



Starters | 前菜

Voorgerechten / Appetizers

181



181 餃子 ----- € 9,50
Gyoza Dumplings
 Kip en Groente -
Chicken and Vegetables

182 中華ワカメ ----- € 6,00
Chuka Wakame
 Zeewier salade -
Seaweed salad

183 枝豆 ----- € 7,00
Edamame
 Gekookte Japanse groene soyabonen
Boiled Japanese Green Soybeans

186



184 まぐろ ----- € 9,00
Maguro Natto
 Gefermenteerde soyabonen met rauwe tonijn
Fermented Soybeans with raw Tuna

186 たぬきサラダ ----- € 9,50
Tanuki Sarada
 Salade met huis gemaakte Japanse sesam dressing
Salad with Home-made Japanese Sesame Dressing

183



182



187 まぐろサラダ ----- € 12,50

Maguro Sarada

Salade met gemarineerde rauwe Tonijn Sashimi
Salad with marinated raw Tuna Sashimi



188 冷やっこ ----- € 6,00

Hiyayakko

Japanse koude Tofu op Japanse wijze
Traditional Japanese Cold Tofu

189 たこ酢 ----- € 7,50

Tako Su

Octopus in een Japanse Aziijn Saus
Octopus in a Japanese Vinegar Dressing

190 まぐろ漬け ----- € 7,75

Magurozuke

Gemarineerde rauwe Tonijn blokjes
Marinated cubes of Tuna Sashimi



191 帆立 酢味噌あえ ----- € 12,50

Hotate Sumiso Ae

St. Jacob Schelpen met huis gemaakte miso saus
Scallops with home made miso sauce

192 カリフォルニアサラダ ----- € 9,50

California Salad

Krabstick, avocado, komkommer en vliegende viskuit salade
Crabstick, avocado, cucumber and fish roe salad



193 中華春巻き ----- € 7,50

Chuka Harumaki

Gefrituurde loempia met groenten
Deep fried spring rolls with vegetables

194 たこ焼き ----- € 8,25

Takoyaki

Gefrituurde japanse deegbal gevuld met octopus
Fried Japanese dumplings stuffed with octopus filling

196 帆立のとびこマヨ ----- € 12,50

Hotate No Tobiko Mayo

Sint-Jacob Schelpen met sojabonen, vliegende viskuit en mayonaise
Scallops with soybeans, flying fish roe and mayonaise



101

刺身八点盛り

€ 37,50

Tanuki's sashimi selection of 8

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





Sashimi

Verse Rauwe Vis
Fresh Raw Fish

102



刺身三点盛り ----- € 19,50

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 ----- € 24,50

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 ----- € 17,00

Tanuki's sashimi selection A

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



Sashimi

Verse Rauwe Vis
Fresh Raw Fish



121

まぐろ € 11,50

Sashimi Maguro

Tonijn -
Tuna



122

サーモン € 11,00

Sashimi Sake

Zalm -
Salmon



123

帆立 € 11,50

Sashimi Hotate

St. Jacob Schelpen -
Scallops



124

たこ € 8,00

Sashimi Tako

Gekookte octopus -
Cooked Octopus

125 甘海老 ----- € 8,25

Sashimi Amaebi
Zoetwater Garnalen -
Sweet Shrimps



128

127 すずき ----- € 9,00

Sashimi Suzuki
Zeebaars -
Seabass



129

128 平目 ----- € 9,50

Sashimi Hirame
Griet -
Flounder



130

129 ハマチ ----- € 11,50

Sashimi Hamachi
Yellowfin tuna
Geelvin tonijn



131

130 刺身ホッキガイ ----- € 7,50

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

€ 18,50

張

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

€ 28,50



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

Nigiri sushi



Please note, photo's are for reference only.

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
Aburi Salmon Nigiri
Geflambeerde Zalm met Mayonaisse
Flamed Salmon with Mayonaisse

€ 3,75 (1pc)
€ 7,50 (2pcs)



220

たこ
Nigiri Tako
Octopus

€ 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

€ 2,75 (1pc)

€ 5,50 (2pcs)



225

うなぎ

Nigiri Unagi

Paling - Eel

€ 3,75 (1pc)

€ 7,50 (2pcs)



226

サーモン

Nigiri Salmon

Zalm - Salmon

€ 3,50 (1pc)

€ 7,00 (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

€ 2,75(1pc)
€ 5,50(2pcs)



258

軍艦イクラ
Gunkan Ikura
Zalm Kuit - Salmon Roe

€ 4,00(1pc)
€ 8,00(2pcs)



253

Tuna Avocado Maki

€ 8,50

Tonijn en Avocado -
Tuna and Avocado



Small sushi roll

小巻
Kleine sushirol
Small sushi roll



241

お新香巻 ----- € 5,00

Oshinko Maki
Gepickled rettich - Pickled Radish

Please note, photo's are for reference only.



242

かっぱ巻 ----- € 5,00

Kappa Maki
Komkommer - Cucumber

243 鉄火巻 ----- € 6,50

Tekka Maki
Tonijn - Tuna

244 サーモン巻 ----- € 6,50

Salmon Maki
Zalm - Salmon

245 うなぎ巻き ----- € 6,50

Unagi Maki
Paling - Eel

246 アボカド巻 ----- € 6,00

Avocado Maki
Avocado - Avocado

250 うなぎゅう巻 ----- € 9,00

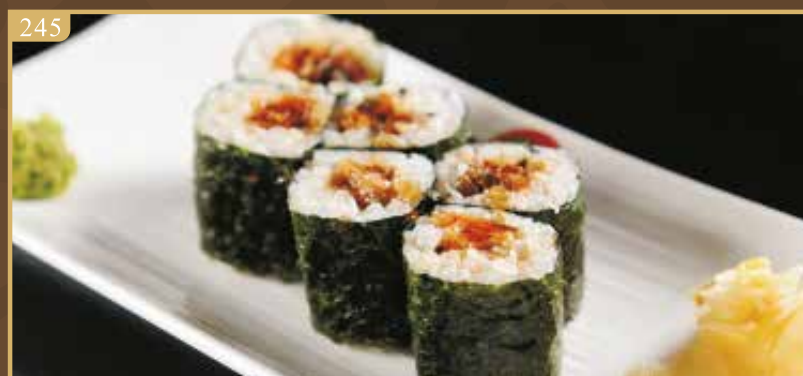
Unakyu Maki
Paling en komkommer
Eel and Cucumber

251 サーモンアボカド巻 ----- € 8,50

Sake Avocado Maki
Zalm en Avocado -
Salmon and Avocado

252 スパイシーなマグロまき

Spicy Tuna Maki ----- € 8,50
Pittige Tonijn -
Spicy Tuna





261 ドラゴンロール
Dragon Roll ----- € 17,50

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



262 エビフライ巻き
Ebi Fried Maki ----- € 10,50

Gefrituurde Garnaal -
Fried Shrimps



263 カリフォルニア巻き
California Maki ----- € 8,25

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



264 炙りサーモンロール
Aburi Salmon roll ----- € 17,50

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

266 サーマンスペシャルロール
Salmon Special Roll ----- € 17,50

Krabstick, avocado, komkommer en viskuit bedekt met zalm sashimi, 6 stuks
Crabstick, avocado, cucumber and fish roe covered with salmon sashimi, 6 pieces



265 レインボーロール
Rainbow Roll ----- € 17,50

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

Temaki Sushi

手巻き寿司

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



282 かつぱ手巻 Temaki Kappa Komkommer - Cucumber € 5,00

283 カリフォルニア手巻 Temaki California Crabstick Avocado en Viskuit - Crabstick Avocado and Fish Roe € 7,50

284 スパイシーなマグロ手巻 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 € 5,50



- | | | | |
|-----|-------------------------------|--|--------|
| 286 | 鉄火手巻 Temaki Tekka | Tonijn - Tuna | € 7,00 |
| 287 | うなぎ手巻 Temaki Unagi | Paling met Avocado - Eel with Avocado | € 7,50 |
| 288 | サーモン手巻 Temaki Salmon | Zalm - Salmon | € 7,00 |
| 289 | 鮭アボカド手巻 Temaki Salmon Avocado | Zalm en Avocado - Salmon and Avocado | € 7,50 |
| 291 | うなぎゅう手巻 Temaki Unakyu | Paling en komkommer - Eel and Cucumber | € 7,50 |



301 エビフライ----- € 15,00

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 ----- € 7,50

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----- € 9,50

Ham Katsu
Gefrituurde Hamschnitzel
Deep-fried Hamschnitzel



309 スパイシー鶏の唐揚げ ----- € 9,00
Spicy Tori Kara Age
Pittig gefrituurde kipstukjes
Spicy deep-fried Chicken

310 チーズフライ ----- € 8,50
Cheese Fried
Gefrituurde Hollandse kaas
Deep Fried Dutch Cheese

311 かぼちゃ コロケ ----- € 8,00
Kabocha krocket (2pcs)
Kroket van zoete pompoen
Sweet Pumpkin Croquette

312 Ebi Tempura ----- € 9,00
Gefrituurde tempura garnalen
Fried tempura prawns





Agemono

揚げ物

Gefrituurde gerechten/
Fried dishes

313



313 オニオンリング----- € 6,50

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 鶏笹身せんべい----- € 9,50

Sasami Senbei

Kippenborst chips -
Chicken Breast Chips

316



316 ちくわ磯辺揚げ----- € 9,50

Chikuwa Isobe Age

Viskoek Tempura -
Fishcake Tempura

317 トンカツ----- € 10,00

Tonkatsu

Jaopanse Varkensvlees Schnitzel
Deep-fried breaded Pork

318 ----- € 8,50

Chicken Katsu

Japanse kipschnitzel
Japanese chicken schnitzel

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

Kushiyaki



401 つくね ----- € 6,00
Tsukune
Kipgehaktballetjes - *Chicken Meatballs*

403 正肉 ----- € 6,00
Shouniku
Chicken thigh fillet - *Kippendijfilet*

406 ハツ ----- € 5,50
Hatsu
Hart - *Heart*

412 Gyutan ----- € 8,50
Ossentong - *Cow tongue*

413 Yaki Bara ----- € 7,00
Varkensbuik - *Pork belly*

張



Please note, photo's are for reference only.

Please note, photo's are for reference only.

HOT DISHES



324

鮭塩焼き ----- € 12,00

Sake Shio Yaki

Gegrilde zalm -
Grilled salmon



490

張
Piri Kara Chasiu----- € 9,50

Licht pikante varkensspek -
Slightly spicy pork meat

325

さばの塩焼き----- € 12,00

Saba No Shioyaki

Gegrilde Makreel -
Grilled Mackerel

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

€ 13,00



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

€ 11,50



484

ステーキ焼肉ソース
Steak with Yakiniku Sauce

Gesneden biefstuk met yakiniku saus
Sliced Steak with Yakiniku Sauce

€ 13,50





Hot Dish

暖かい一品料理

Warme Gerechten
Warm Dishes



485 揚げだし豆腐 ----- € 9,50

Agedashi Tofu

Gefrituurde Tofu in Tempura saus
Deep Fried Tofu in Tempura sauce



486 野菜炒め ----- € 8,50

Yasai Itame

Gewokte gemengde Groente
Stir-fried mixed Vegetables



487 コーンバター ----- € 6,00

Corn Butter

Gebakken Maiskorrels in boter
Crispy buttered Corn

488 照焼チキン ----- € 10,00

Teriyaki Chicken

Kippendijfilet in teriyaki saus
Chicken Leg Meat with Teriyaki Sauce

TANUKI SPECIALS MENU

DINNER FOR TWO

Minimaal 2 personen - Minimum of 2 persons

Special menu for two A

€ 70,00

- * Miso soep * *Miso soup*
- * Aburi Salmon Nigiri, rijstbal met geflambeerde zalm * *Nigiri sushi covered with flame-grilled salmon sashimi*
- * Sashimi drie assortiment * *Sashimi three assort*
- * Octopus in een Japanse azijn dressing * *Octopus in a Japanese dressing*
- * Gefrituurde gemarineerde kip * *Deep fried chicken*
- * Yakitori kip * *Yakitori chicken*
- * Gyu Kakugiri- Bief in Teriyaki saus * *Cubed Beef in Teriyaki Sauce*
- * Gefrituurde zalm met tartaar mayonaise en rijst * *Deep fried salmon with tartar mayonnaise and Rice*



Special menu for two B

€ 90,00

- * Miso soep * *Miso soup*
- * St. Jacob Schelpen met miso saus * *Scallops with miso sauce*
- * Sashimi Zalm Tonijn Zoete Garmaal * *Sashimi Salmon Tuna Sweet Shrimp*
- * Sushi assortiment * *Sushi assort*
- * Gefrituurde inktvis ringen * *Deep fried squid*
- * Viskoek tempura * *Fishcake tempura*
- * Japanse kipspecialiteit * *Japanese chicken dish*
- * Gyu Kakugiri- Bief in Teriyaki saus en rijst * *Cubed Beef in Teriyaki Sauce and Rice*

Donburi 丼

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

- 701 鉄火丼 ----- € 15,50
Tekka Don
Gemarineerde Tonijn Sashimi op Sushi Rijst * *Marinated Tuna Sashimi on Sushi Rice*
- 702 海鮮丼 ----- € 19,50
Kaisen Don
Sashimi Assortiment op Sushi Rijst * *Assorted Sashimi on Sushi Rice*
- 703 鮭親子丼 ----- € 20,00
Sake Oyako Don
Zalm en Zalmkuit op Sushi Rijst * *Salmon and Salmon Roe on Sushi Rice*
- 704 鮭丼 ----- € 15,50
Sake Don
Zalm Sashimi op Sushi Rijst * *Salmon Sashimi on Sushi Rice*
- 705 イクラ丼 ----- € 20,00
Ikura Don
Zalm kuit op Sushi Rijst * *Salmon Roe on Sushi Rice*
- 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.

€ 17,50



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

€ 17,50

丼 | Warme rijstgerechten met een miso soep
Hot Rice Dishes including Miso Soup

- 721 鰻丼 ----- € 18,50
Unagi Don
Gegrilde paling op gestoomde rijst & miso soep. * *Grilled eel on steamed rice*
- 722 ステーキ丼 ----- € 16,00
Steak Don
Bief op gestoomde rijst met miso soep * *Beef on steamed Rice with Miso Soup*
- 723 Cha siu Don ----- € 15,00
Gemarineerd varkensvlees met gestoomde rijst & miso soep * *Marinated pork with steamed rice & miso soup*

Rice & Soup

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

- 741 鮭茶漬 ----- € 8,50
Sake Chazuke
Rijst gearneerd met Zalm in Soep
Rice garnished with Salmon in Soup
- 742 お味噌汁 ----- € 3,50
Misoshiru
Miso soep
Miso soup
- 743 御飯 ----- € 3,50
Gohan
Japanse witte rijst
Steamed Japanese Rice
- 746 かき揚げうどん ----- € 12,50
Kakiage Udon
Dikke noedelsoep met groente tempura
Thick Noodle Soup with Vegetable Tempura
- 747 おにぎり ----- € 9,00
Onigiri
Twee rijstballen gevuld met zalm en gewikkelde in zeewier, geseveerd met miso soep
Two rice balls stuffed with salmon, wrapped in seaweed and served with miso soup
- 748 かき揚げ(2個) ----- € 7,00
Kakiage 2 stuks
Gefrituurde groenten
Fried vegetables

