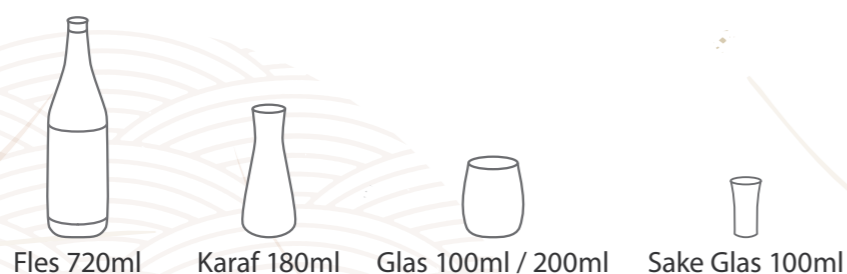


酒 Sake



Yukiotoko
Fles €45 | Karaf €13 | Sake Glas €8

Yuzushu
Fles €49 | Glas €7.50 (On the Rock) 100ml

Hassen
Fles €49 | Karaf €14 | Sake Glas €8.50

Umeshu
Fles €49 | Glas €7.50 (On the Rock) 100ml

Maruhi
Fles €60 | Karaf €17 | Sake Glas €10

Yukiotoko Cup
€14 (180ml)
Inclusief een mooi glaasje om mee te nemen

Yanagi
Fles €72 | Karaf €20 | Sake Glas €12

ソーダ割り Sake met Soda

Yuzushu Soda €9 Glas 200ml
(Yuzushu 100ml + Soda 100ml)

Umeshu Soda €9 Glas 200ml
(Umeshu 100ml + Soda 100ml)

ドリンク Drinken

Japanse thee (warm) €3.80
Sencha | Hojicha | Genmaicha | Kukicha | Sannen Bancha
Matcha Genmaicha (€4.00)

Koude Japanse thee (huisgemaakt) €3.80

YAYA Kombucha BIO (330ml) €4.50
Yuzu | Ginger

Why Not BIO (330ml) €4.00
Lemon Maté | Peach Ginger | Pomegranate Cucumber

Ginger Ale BIO (250ml) €3.80

Appelsap BIO (200ml) €3.50

Mineraalwater Still (330ml) €3.50

Mineraalwater Sparkling (330ml) €3.50

Ramune (Japanse Soda 220ml) €3.80
Original | Yuzu

ビール Bier

vandeStreek Playground IPA 0.5% (330ml) €4.40

Lowlander 0.0% WIT (330ml) €4.40

Japans bier (330ml) €4.70

Sapporo: Een subtiele Japanse lager met licht zoete ondertonen gemengd met vleugjes rijst, graan en de bitterheid van hop. Heerlijk verfrissend en een dorstlesser tijdens een warme maaltijd.

Kirin: Deze frisse 100% gemoute gerst lager is fijn gekruid met florale ondertonen. Door de unieke Ichiban Shibori brouwtechniek ontstaat een zachtere smaak waardoor het bier zijn subtiele smaakpalet verkrijgt.

Asahi: Deze Japanse pilsner valt op met zijn scherpe en rijke smaak, wat het het meest gedronken pilsje maakt in Japan. Door het authentieke recept uit 1887 heeft dit bier een zuivere afdronk wat goed van smaak is bij een maaltijd met fijne smaken.

Theesoorten



Alle theesoorten zijn afkomstig uit pesticidenvrije landbouw.

Sencha (Kakegawa, Shizuoka, Japan)



Hoge kwaliteit groene thee van de eerste pluk uit Kakegawa, Shizuoka in Japan. De plantage heeft meerdere malen de prijs voor beste thee van Japan gewonnen. De thee is mild en verfrissend. Na de pluk wordt deze thee langer gestoomd (fukamushi), waardoor het blad iets uiteenvalt, maar de thee een heerlijk aroma krijgt en zachter van smaak wordt. Ook krijgt men zo meer groene thee (blaadjes) binnen.

Genmaicha (Kakegawa, Shizuoka, Japan)



Een zeer fijne kwaliteit genmaicha met heerlijk aroma van de gepofte rijst. Deze genmaicha is gemaakt van first flush sencha, groene thee, gemengd met gepofte rijst, die de thee een zachte, nootachtige smaak geeft en de cafeïne met de helft reduceert. De producent Otsuka heeft meerdere malen de prijs voor beste thee van Japan gewonnen.

Kukicha (Kakegawa, Shizuoka, Japan)



Een topkwaliteit, first flush kukicha (ook wel karigane genoemd) van theeproducent Otsuka, die meerdere malen de prijs voor beste thee van Japan heeft gewonnen. Aromatische, milde, verfrissende groene thee gemaakt van de steeltjes en een stukje blad. Uitstekend als eerste kennismaking met Japanse groene thee.

Hojicha (Uji, Japan)



Een topkwaliteit hojicha met heerlijk aroma, van theeproducent Shohokuen uit Uji by Kyoto. Deze herfstoogst-hojicha is naar Kyoto-traditie extra donker geroosterd, voor een pittige smaak en een rijk aroma. Erg lekker na de maaltijd. De thee heeft een laag cafeïne- en tanninegehalte.

Matcha Genmaicha (Kakegawa, Shizuoka, Japan)



Sencha (groene thee) gemengd met gepofte rijst en matcha, geproduceerd door Otsuka. De matcha kleurt de thee intens groen en vormt een perfecte balans met de milde smaak van de rijst.

Sannen Bancha (Uji, Japan)



Handgeplukte, donker geroosterde groene thee. De thee wordt eind van de herfst geoogst, nadat de struik drie jaar (sannen) vrij heeft mogen groeien. Deze macrobiotische, traditionele Japanse thee heeft een zeer milde, zoetige, nootachtige smaak. Deze weldadige thee verwarmt in de winter en is heerlijk als ijsthee in de zomer.