

Menu Konnichiwa 68,50 p.p

(Dit is een vis en vlees combinatie en bevat gluten, lactose, schaal & schelpdieren)

SEAFOOD DIMSUM

シーフードダイムム

Garnaal- Ganzelever-Gyoza Tofuravioli Jacobschelp Yuzu-peper "Gruyère" kaas Oester honing/boter

Wijnsuggestie: AX Rosé, Provence 5,75 Querqus, Pinot Grigio 5,50

ST. MARYBAY LOBSTER TATA STYLE

メリーベイロブスタータタスタイル

Kreeft Ei Ananas Pittige Roomsaus

Wijnsuggestie: Crudo, Sicilië 6,20

"SAPPORO" DUCKBREAST

「サッポロ」鴨乳

Eendeborst Shimeji Okra Prei

Wijnsuggestie: Belori, Verdiggo Bellingham Red 5,00

BLACK ANGUS FILET BEEF

ブラックアンガスフィレットビーフ

Knoflookchips Kruidenzout Baby Pakchoi Taugé Gebakken rijst

Of

WAGYU "SATSUMA" BEEF A5

(Japans import) + 20,00 per 100 gram

ワギ "サツマ"ビーフA5

Wijnsuggestie: Carmeniére, Chili 7,80

PANCAKE FLAMBÉ WITH ICECREAM

アイスクリーム入りパンケーキフラワー

Flensje Vanille ijs Vers Fruit Safari

Seasonal Menu 35,00 p.p.

(Dit is een vis en vlees combinatie en bevat, lactose, schaaldieren)

SOY MACKEREL PANKO SCALLOP

ミゾ・サルモン・クラッシュ&デューティ・シュリンプ
Makreel st.Jacobschelp Panko Lamsoren Cherry Tomaat

Wijnsuggestie: Marvelous Yellow, Z.Afrika 6,30

O'MABU STEAK

マブステーキ

O'mabu Entrecote Knoflookchips Kruidenzout Baby Pakchoi/taugé

Of

WAGYU "SATSUMA" BEEF A5

(Japans import) + 20,00 per 100 gram

ワギ "サツマ"ビーフA5

Wijnsuggestie: Vigneroble, Cabernet Sauvignon/Pinot Noir 4,20 Carmenière 7,80

MANGO CREAM POMELO SHOOT

マンゴークリームポメラルシューティング

Mango Kokos Pomelo Tapioca Vanille ijs

Bij dit menu.

Optie : Halve kreeft 10,00



Chef Choice Menu

Vindt u het leuk om verrast te worden?

- Heeft u enige restricties?
- Heeft u specifieke voorkeuren?
- Hoeveel gangen wenst u?

~Prijs is in overleg.

Bent u vegetarisch?

Zoekt u een vegetarisch menu?
Wij stellen een menu samen met dagverse producten.

Menu prijs is 30,- pp.



WAGYU in het kort.....

Het meest kostbare vlees ter wereld komt uit het oosten. Ook wel '**super-beef**' of '**het kaviaar onder het vlees**' genoemd. Wagyu koeien worden gemasseerd, krijgen *bier te drinken* en *luisteren ontspannen naar muziekstukken* gecomponeerd door **Johann Sebastian Bach**.

"Zo zacht dat het smelt in de mond"

Het draait allemaal om de **kwaliteit van het vlees**, en in het bijzonder het **vet**. Wagyu is een van oorsprong een *Japans koeienras* en worden geroemd om het onvoorstelbaar rijk gemarmerde vlees. Waar het beste Westerse vlees doorlopen is met witte strepen, is **Japanse wagyu meer vet dan vlees**. Wagyu vlees bevat niet zomaar vet, maar uiterst zacht vet met een laag smeltpunt, rijk aan **omega 3 en 6**. Dit vet maakt wagyu vlees het meest smaakvolle vlees ter wereld.

Onze Wagyu is geïmporteerd direct uit Japan. 100% volbloed, gegarandeerd top kwaliteit.

"Satsuma" Wagyu (A5) per 100 gr 32,00

Wijnsuggestie: Vigneroble, Cabernet Sauvignon/Pinot Noir 4,20 Carmeniére 7,80



O'MABU BEEF

Exclusief vlees, speciaal voor ons geselecteerd op 3^e graads marmering uit lokale slachthuizen. Met min. 3 maanden rijping.

CHEF KELVIN'S RECOMENDATION:

SASHIMI MORIAWASE

Gevarieerd vis, rauw geserveerd met speciale dipsaus en wasabi

Wijnsuggestie: Terza, Chardonnay/Viognier 5,60

RIBSTEAK O'MABU 200 gr.

Divers Condiment Shimeji Okra Pakchoi Gebakken Rijst

Wijnsuggestie: Thelema Red Mountain 6,20

38,50 p.p.



PROMO MENU

37,50 voor 2 personen

(Dit menu bevat gluten. Aanpassingen is mogelijk voor een meerprijs)

SUSHI

American Roll/Surimikrab Rode Biet/Kuit Tofubuidel/Pickle Partysushi/Avocado-tofu
Crunchy Spiced Shrimp Roll

Keuze:

Kip Karaage met Ponzu Oroshi of Gebraiseerde Zalm in Gember/Soja

Baby Pakchoi/knoflook Teriyaki Courgettes Gebakken Rijst

Keuze:

Matcha IJs of Vers Fruit

