

203 MENU RAN *Vleesmenu*
Meat menu

Gyu Sashi *Fijngesneden rauwe plakjes*
lendebiefstuk
Thin slices of raw beef

Miso Shiru *Soep op basis van sojabonen*
Soup based on soybeans

Hitsuji *Lamshaas*
Lamb

Buta Niku *Varkenshaas*
Pork

Yaki Tori *Kip aan spies*
Chicken on a skewer

Usu Yaki *Dunne plakjes rib-eye steak met knoflook en lente-
uitjes*
*Thinly sliced rib-eye steak filled with garlic and
shallots*

Sarada *Salade*
Salad

Gyu Niku *Ossenhaas*
Beef

Yaki Meshi *Gebakken rijst*
Fried rice

Yasai Itame *Assortiment groenten*
Mixed vegetables

Ocha *Kopje Japanse groene thee*
Cup of Japanese green tea

€ 43,90 p.p.

Meerprijs gebakken Japanse udon (mie) i.p.v. rijst € 1,50 p.p.
Extra costs for fried Japanese udon (noodles) i.s.o. rice € 1,50 p.p.

Speciaal aanbevolen dessert: € 8,50 p.p. Op de bakplaat voorbereide Kokos-
Crêpe met vanille-ijs en gebakken banaan geflambeerd met likeur.

Special recommended dessert: € 8,50 p.p. Coco-Crepe prepared on the baking
tray with vanilla ice-cream, fried bananas and liqueur.