

205 MENU TAKE

- Sushi** *Plakjes eersteklas rauwe vis met Japanse rijst*
Slices of first class raw fish with Japanese rice
- Miso Shiru** *Soep gebaseerd op sojabonen*
Soup based on soybeans
- Kuruma Ebi** *Gamba*
Giant prawn
- Nairupachi** *Victoria baars pompoensaus*
Nile perch with pumpkin sauce
- Hitsuji** *Lamshaas*
Lamb
- 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 of koffie** *Kopje Japanse thee of koffie*
Cup of Japanese green tea or coffee

€ 48,90 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.