

Kaiseki

JAPANESE FUSION CUISINE

Welkom bij restaurant Kaiseki. Met onze kennis en enthousiasme zullen wij u op een culinair wijze verrassen. Kaiseki geeft een creatieve draai aan de traditionele Japanse keuken. De gerechten worden bereid in kleine portioneringen, zodat u meerdere smaken en bereidingswijzen kunt beleven. Ervaar de unieke smaakcombinaties die Kaiseki te bieden heeft.

Geniet van Kaiseki – Fine Dining.

KAISEKI TASTING MENUS

In onderstaande menu's hebben wij met zorg een selectie gemaakt uit diverse gerechten. Dineren bij Restaurant Kaiseki is een belevenis in vele opzichten. Gedurende deze Kaiseki Menu's komt u in aanraking met verschillende smaken, structuren en bereidingswijze uit de Japanese Fusion Cuisine. Van de tuinen en oceanen tot op je bord. Wij gebruiken seizoensproducten van onberispelijke versheid en kwaliteit om uw smaakpapillen te verbazen. De combinatie van de speciale bereidingswijze en bijpassende wijn zorgt voor een culinaire beleving.

4 GANGEN | 48

5 GANGEN | 58

6 GANGEN | 68

7 GANGEN | 78

5 COURSE ALL-IN MENU

Glas bubbel | Tafelwater | Wijnarrangement 5 glazen | Koffie / Thee

98

Bijpassende wijn per glas

6

KAISEKI OTSUMAMI

Kleine gerechtjes die heerlijk zijn om de avond mee te beginnen.

OYSTER'S 2 PCS.	9
Oysters with red onion and Japanese ponzu Oesters met rode ui en frisse Japanse ponzu	
FILO OYSTER TRUFFLE	10
Lightly fried oyster wrapped in filo with truffle crème and caviar Licht gebakken oester gewikkeld in filodeeg met truffle crème en kaviaar	
EDAMAME SOYBEAN SPICY (V)	7
Japanese soybeans with spicy sauce Japanse sojabonen met licht pikante saus	
EDAMAME SOYBEAN SALT (V)	6
Japanese soybeans with seasalt Japanse sojabonen met zeezout	
CHUKA WAKAME SALAD (V)	6
Japanese seaweed salad with sesame Japanse zeewier salade met sesam	
TEMPURA SHRIMP	10
Black tiger prawns fried in tempura batter Zwarte tijger garnalen gefrituurd in tempura beslag	
TEMPURA CHICKEN	7
Chicken fried in tempura batter Kip gefrituurd in tempura beslag	
CHICKEN DUMPLING	7
Japanese chicken and vegetable dumplings Japanse kip en groenten pasteitje	
APPLE DUMPLING (V)	6
Japanese dumpling with a filling made of apple Japanse pasteitjes met een vulling van appel	
LEMONGRASS CHICKEN SALAD	9
Lemongrass chicken salad with sesame dressing Citroengras kip salade met sesam dressing	

KAISEKI COLD DISHES & SASHIMI

Sashimi is een Japans Gerecht van verse, rauwe vis en schelpdieren die in dunne plakjes worden gesneden. Onze sashimi wordt geserveerd met verse wasabi. Wij adviseren verse wasabi niet te mixen met soja saus.

HAMACHI CARPACCIO	22
Thin slices of Japanese king mackerel deglazed with soy oil and ponzu dressing Dunne plakjes Japanse koningsmakreel afgeblust met sojaolie en ponzu dressing	
TUNA TARTARE	18
Tuna tartare with red onion, 7-spices herbs, honey soy sauce and wasabi mayonnaise Tonijn tartaar met rode ui, 7-pittige kruiden, honing-sojasaus en wasabi mayonaise	
BEEF TATAKI	18
Thin slices of tenderloin, lightly grilled with red onion and ponzu dressing Dun gesneden ossenhaas, licht gegrild met rode ui en ponzu dressing	
YELLOWFIN TUNA TATAKI	18
Lightly grilled yellowfin tuna with sweet soy dressing and chives Licht gegrilde geelvintonijn met zoete soja dressing en bieslook	
BEEF CARPACCIO	14
Raw beef with ponzu sauce, sesame, 7-spices herbs, red onion and pine nuts Carpaccio op Japanse wijze met ponzu, sesam, 7-pittige kruiden, rode ui en pijnboompitten	
CHEF'S SELECTION SASHIMI 16PCS.	35
Chef's selectie sashimi mix	
HAMACHI YELLOWTAIL SASHIMI	14
Japanse geelvinmakreel	
YELLOWFIN TUNA SASHIMI	10
Geelvintonijn	
SCALLOP SASHIMI	10
Sint-jakobsschelp	
SALMON SASHIMI	9
Zalm	
SEA BASS SASHIMI	7
Zeebaars	

KAISEKI STYLE SUSHI 4PCS.

Als het om sushi gaat, betekent dit voor Kaiseki het waarborgen van de authentieke filosofie versmolten met moderne westerse smaken en technieken.

WAGYU A5 ROLL <small>Only when available</small>	24
Asparagus tempura with torched wagyu A5 and truffle honey soy sauce Asperge in tempura beslag met wagyu A5 geschroeid en truffel honing soja	
UNAGI FOIE GRAS (6PCS)	19
Foie gras with grilled eel topping, sweet soy and caviar Ganzenlever met gegrilde paling topping, zoete sojasaus en kaviaar	
SCALLOP TOWER	16
Crab with shiitake mushroom & grilled scallop, truffle cream, sweet soy and chives Krab met shiitake paddenstoel & gegrilde coquille, truffel crème, zoete sojasaus en bieslook	
SHRIMP ROCK TEMPURA	13.5
Crab with avocado cream, black tiger prawns, 7-spices herbs, chilipeper and chives Krab met avocadocrème, zwarte tijger gamba's, 7-pittige kruiden, chilipeper en bieslook	
SALMON OSHI JALAPEÑO	11
Pressed salmon, torched with sesame teriyaki sauce and jalapeño Geperste zalm geschroeid met sesam teriyaki, jalapeño	
SURF & TURF ROLL	10.5
Prawn with torched beef, honey soy sauce and arugula Garnaal met geschroeide beef, honing soja en rucola	
SOFTSHELL CRAB ROLL	10.5
Softshell crab tempura with avocado topping and fish roe Softshell krab in tempura beslag met avocado topping en viskuit	
CRISPY TUNA TARTARE	10.5
Crispy rice with salmon & tuna tartare, honey soy sauce Krokant geakken rijst met zalm & tonijn tartaar en honing soja	
RAINBOW DELUXE ROLL	10
Prawn with sashimi trio topping (salmon, tuna & hamachi), soy oil slaked Gefrituurde garnaal met als topping sashimi trio (zalm, tonijn & hamachi), afgeblust met soja olie	
TOURNEDOS ROLL	10
Grilled tournedos with garlic chips, tempura, honey soy sauce and chives Gegrilde tournedos met knofloopchips, tempura, honing soja en bieslook	
TARTARE ROLL	10
Grilled salmon with salmon & tuna tartare, honey soy sauce and chives Gegrilde zalm met zalm & tonijn tartaar, honing soja en bieslook	
PRAWN TOWER	9
Cucumber roll in tempura with prawn cookie, avocado cream and 7-spices sauce Komkommer roll in tempura beslag, gamba koekje, avocado crème en 7-spices saus	
RAINBOW ROLL	9
Crab with sashimi trio, wasabi spices, wasabi cream and fish roe Krab met sashimi trio, wasabi kruiden, wasabi crème en viskuit	
DYNAMITE PRAWN ROLL	9
Prawn with avocado topping, 3 sauces torched and vermicelli Garnaal met avocado topping, 3 sauzen geschroeid en vermicelli	

DYNAMITE SALMON ROLL	8.5
Salmon with avocado topping, 3 sauces torched and vermicelli Zalm met avocado topping, 3 sauzen geschroeid en vermicelli	
DYNAMITE TUNA ROLL	8
Spicy tuna with 7-spices sauce and vermicelli Pikante tonijn met 7-spices saus en vermicelli	
CRAB & SALMON ROLL	8
Crab with torched salmon, sweet soy sauce and fried onion Krab met geschroeide zalm, zoete sojasaus en gebakken ui	
SALMON TORO ROLL	7.5
Salmon belly with avocado cream and crispy wasabi seaweed Zalm buik met avocado crème en krokante wasabi zeewier	
LEMONGRASS CHICKEN ROLL	7.5
Lemongrass chicken with breadcrumbs, tempura and 7-spices sauce Kip in limoengras met broodkruimel, tempura en 7-spices saus	
SWEET POTATO ROLL (V)	7.5
Sweet potato in tempura batter with avocado topping, 3 sauces torched and crispy Zoete aardappel in tempura beslag met avocado topping, 3 sauzen geschroeid en crispy	

CLASSIC SUSHI 4PCS.

SPICY TUNA ROLL	7
Spicy tuna with tempura and 7-spices sauce Pikante tonijn met tempura en 7-spice saus	
SALMON AVOCADO ROLL	6.5
Salmon with avocado, cucumber and sesame Zalm met avocado, komkommer en sesam	
EBI TEMPURA ROLL	6.5
Panko prawn with cucumber and tempura Gamba in broodkruimel met komkommer en tempura	
CALIFORNIA ROLL	6.5
Crab, avocado and fish roe Krab met avocado en viskuit	
CRISPY ROLL (V)	6.5
Tempura with cucumber, avocado cream and sesame Tempura met komkommer, avocado crème en sesam	

KAISEKI STYLE NIGIRI 2PCS.

Hand pressed sushi

WAGYU HONEY ABURI Torché wagyu A5 with honey soy sauce, truffle and chives Geschroeide wagyu A5 met honing soja, truffel en bieslook	14
BEEF TRUFFLE ABURI Torché rib-eye with truffle cream, sweet soy and vermicelli Geschroeide rib-eye met truffle crème, zoete soja en vermicelli	8
SCALLOP TRUFFLE ABURI Torché scallop with truffle cream, sweet soy and vermicelli Geschroeide coquille met truffle crème, zoete soja en vermicelli	7.5
TUNA TRUFFLE ABURI Torché tuna with truffle cream, sweet soy and vermicelli Geschroeide tonijn met truffle crème, zoete soja en vermicelli	6.5
SALMON TORO ABURI Torché salmon belly, japanese mayonaise and tempura Geschroeide zalm buik met japanse mayonaise en tempura	5.5
TUNA¹ SALMON² SEABASS³ NIGIRI ¹ Geelvin tonijn ² Zalm buik ³ Zeebaars	5 4 4

KAISEKI TEPPANYAKI DISHES

Teppanyaki is een type voedselbereiding uit de Japanse keuken waarbij een ijzeren plaat wordt gebruikt om vlees, vis en groenten te bakken. Onze gerechten worden geserveerd met een selectie van sauzen van de chef.

FROM THE SEA

LOBSTER <i>Only when available</i>	28
Half lobster with Japanese Sake, shoyu and garlic Halve kreeft met Japanse Sake, soja en knoflook	
SALMON TERIYAKI	19
Salmon with teriyaki sauce Zalm met teriyaki saus	
BLACK TIGER PRAWNS	18
Black tiger prawns with shoyu and garlic Zwarte tijger garnalen met soja en knoflook	
SCALLOP TRUFFLE	9
Scallop with shiitake mushroom and truffle cream Coquille met shiitake champignon en truffel crème	

MEAT & POULTRY

JAPANESE WAGYU A5 100GR <i>Only when available</i>	54
Japanese Wagyu A5 from Kagoshima served with two different sauces, garlic chips and sea salt (on the side) Japanse Wagyu A5 afkomstig uit Kagoshima geserveerd met 2 verschillende sauzen, knoflook chips en zeezout (apart geserveerd)	
IBERICO SECRETO	24
Spanish pork with sweet barbecue sauce Spaanse varken met zoete barbecue saus	
BEEF TENDERLOIN	23
Tenderloin cubes with black pepper teriyaki sauce Ossenhaasblokjes met zwarte peper teriyaki saus	
LAMSRACKS	21
Lamsrack with tonkatsu sauce and 7-spices herbs Lamsrack met tonkatsu saus en 7-pittige kruiden	
CHICKEN TERIYAKI	14
Lemongrass chicken thigh with teriyaki sauce Limoengrass kippendij met teriyaki saus	

SIDE DISH

FRENCH FRIES Frietjes	3.5
YAKI MESHU (V) Fried rice with egg and vegetables Gebakken rijst met ei groenten	5
YAKI UDON (V) Stir fried Japanese noodles with egg and vegetables Gebakken Japanse noodles met ei en groenten	6
BROCCOLINI (V) Stir fried Japanese broccoli (bimi) with garlic and soy Gebakken Japanse broccoli (bimi) met knoflook en soja	7.5
VEGAN MIX (V) Stir fried mix of different vegetables Gebakken mix van verschillende soorten groenten	7.5

KAISEKI DESSERT

COFFEE-CARAMEL-NOUGAT PASTRY Nougat montelimar mousse with an interior of coffee Nougat montelimar mousse met een interieur van koffie	10
FRENCH CARAMEL PASTRY Caramel mousse, interior of hazelnut praline, crispy almond pieces and crispy pure bottom Karamel mousse, interieur van hazelnootpraline, krokante amandelstukjes en krokante pure bodem	10
RASPBERRY MACARON PASTRY Raspberry macaron, raspberry genache, creme suisse and fresh raspberries Frambozen macaron, frambozen genache, creme suisse en verse frambozen	10
MOCHI ICE CREAM Japanese ice-cream wrapped in a layer of rice cake. (4 different flavours) Japanse ijs gewikkeld in een laag rijstdeeg. (4 verschillende smaken ijs)	10