

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 bereidingstechnieken kunt beleven. Ervaar de unieke smaakcombinaties die Kaiseki te bieden heeft.
Geniet van Kaiseki

KAISEKI TASTING EXPERIENCE

In de onderstaande menu's hebben we zorgvuldig een variëteit aan gerechten samengesteld. Onze Kaiseki Tasting Experience biedt een allesomvattende culinaire reis waarin u wordt ondergedompeld in de diversiteit van smaken, texturen en bereidingswijzen van de moderne Japanse Fusion Cuisine. Vanuit de tuinen en oceanen rechtstreeks op uw bord, belooft deze ervaring een verkenning van het beste wat onze keuken te bieden heeft.

Wij selecteren enkel de meest verse en hoogwaardige seizoensproducten om uw smaakervaring te overtreffen. Onze deskundige bereidingsmethoden, in combinatie met zorgvuldig gekozen wijnen, garanderen een buitengewone culinaire reis die speciaal op uw smaak is afgestemd. Geniet van de perfecte samensmelting van smaken en texturen voor een onvergetelijke en persoonlijke culinaire ervaring.

Indien u specifieke verlangens heeft, stellen onze chefs zich graag volledig in op uw voorkeuren. Wij creëren met plezier een op maat gemaakte Kaiseki Tasting Experience, waarin niet alleen onze chefs, maar ook onze gastheren en -vrouwen toegewijd zijn aan uw wensen, met u als middelpunt van de beleving.

4 GANGEN | 50

5 GANGEN | 60

6 GANGEN | 70

7 GANGEN | 80

5 COURSE ALL-IN MENU

Glas bubbel | Tafelwater | Wijnarrangement 4 glazen | Koffie / Thee

99

Bijpassende wijn per glas

6

KAISEKI OTSUMAMI

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

UMAMI OYSTER'S 2 PCS. Oysters with red onion, cucumber and Japanese ponzu Oesters met rode ui, komkommer en Japanse ponzu	9.5
FILO OYSTER TRUFFLE 2 PCS. Lightly fried oyster wrapped in filo with truffle crème and caviar Licht gefrituurde oester gewikkeld in filodeeg met truffle crème en kaviaar	10
EDAMAME SOYBEAN SPICY (V) Japanese soybeans with spicy sauce Japanse sojabonen met licht pikante saus	7
EDAMAME SOYBEAN SALT (V) Japanese soybeans with seasalt Japanse sojabonen met zeezout	6
CHUKA WAKAME SALAD (V) Japanese seaweed salad with sesame Japanse zeewier salade met sesam	6
DYNAMITE SHRIMP TEMPURA Black tiger prawns fried in tempura batter, spicy mayo Zwarte tijger garnalen gefrituurd in tempura beslag, spicy mayo	12
SPICY CHICKEN KARAAGE Deep fried chicken in tempura batter coated with 7 spices sauce and lime Gefrituurde kip in tempura beslag bedekt met 7 spices saus en limoen	9
CHICKEN DUMPLING Vega ook beschikbaar (V) Japanese chicken and vegetable dumplings Japanse kip en groenten pasteitje	7
LEMONGRASS CHICKEN SALAD Lemongrass chicken salad with sesame dressing Citroengras kip salade met sesam dressing	9
OCTOPUS TAKOYAKI Batter filled with octopus and green onions topped with bonito flakes Beslag gevuld met octopus en bosui met bovenop bonito vlokken	8
LOBSTER BISQUE Black tiger prawns with lobster bisque Zwarte tijger garnaal met kreeften bisque	13
EBI PANKO Black tiger prawns in breadcrumbs batter Zwarte tijger garnaal in broodkruimel beslag	9

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.

WAGYU A5 TATAKI Only when available	32
Thin slices of Wagyu A5, lightly grilled with ponzu dressing and truffle Dun gesneden Wagyu A5, licht gegrild met ponzu dressing en truffel	
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	19
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	
YELLOWFIN TUNA TATAKI	19
Lightly grilled yellowfin tuna with sweet soy dressing and chives Licht gegrilde geelvintonijn met zoete soja dressing en bieslook	
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	
PONZU BEEF CARPACCIO	14
Beef carpaccio with ponzu sauce, sesame, 7-spices herbs and red onion Beef carpaccio op Japanse wijze met ponzu, sesam, 7-pittige kruiden en rode ui	
CHEF'S SELECTION SASHIMI 16PCS.	38
Chef's selectie sashimi mix	
HAMACHI YELLOWTAIL SASHIMI	14
Japanse geelvinmakreel	
YELLOWFIN TUNA SASHIMI	11
Geelvintonijn	
SCALLOP SASHIMI	11
Sint-jakobsschelp	
SALMON SASHIMI	10
Zalm	
SEABREAM SASHIMI	9
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.

CHEF'S SPECIAL ROLL Surprise from the chef Verrassing van de chef	18
WAGYU A5 ROLL Only when available Asparagus tempura with torched A5 Kagoshima Wagyu and truffle Asperge in tempura beslag met A5 Kagoshima Wagyu geschroeid en truffel	21
UNAGI FOIE GRAS Foie gras with grilled eel topping, foie gras soy and caviar Ganzenlever met gegrilde paling topping, foie gras sojasaus en kaviaar	16
SCALLOP TOWER Crab with shiitake mushroom & grilled scallop, truffle cream, sweet soy and chives Krab met shiitake paddenstoel & gegrilde coquille, truffel crème, zoete sojasaus en bieslook	16
SHRIMP ROCK TEMPURA Crab with avocado cream, black tiger prawns, 7-spices herbs, chili pepper and chives Krab met avocadocrème, zwarte tijger gamba's, 7-pittige kruiden, chilipeper en bieslook	14
BEEF FOIE GRAS Foie gras with torched beef topping, foie gras soy and tempura Ganzenlever met geschroeide beef topping, foie gras sojasaus en tempura	14
SALMON OSHI JALAPEÑO Pressed salmon, torched with sesame teriyaki sauce and jalapeño Geperste zalm geschroeid met sesam teriyaki, jalapeño	12
SURF & TURF ROLL Prawn with torched beef, honey soy sauce and arugula Garnaal met geschroeide beef, honing soja en rucola	11
SOFTSHELL CRAB ROLL Softshell crab tempura with avocado topping and fish roe Softshell krab in tempura beslag met avocado topping en viskuit	11
CRISPY RICE TARTARE Crispy rice with salmon & tuna tartare, honey soy sauce Krokant gebakken rijst met zalm & tonijn tartaar en honing soja	11
RAINBOW DELUXE ROLL Prawn with sashimi trio topping, sweet soy and chives Garnaal met als topping sashimi trio, zoete soja en bieslook	11
TOURNEDOS ROLL Grilled tournedos with garlic chips, tempura, honey soy sauce and chives Gegrilde tournedos met knofloopchips, tempura, honing soja en bieslook	11
TARTARE ROLL Grilled salmon with salmon & tuna tartare, honey soy sauce and chives Gegrilde zalm met zalm & tonijn tartaar, honing soja en bieslook	11
PRAWN TOWER 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	10
RAINBOW ROLL Crab with sashimi trio, wasabi spices, wasabi cream and fish roe Krab met sashimi trio, wasabi kruiden, wasabi crème en viskuit	10

DYNAMITE PRAWN ROLL Prawn with avocado topping, 3 sauces torched and vermicelli Garnaal met avocado topping, 3 sauzen geschroeid en vermicelli	9
DYNAMITE SALMON ROLL Salmon with avocado topping, 3 sauces torched and vermicelli Zalm met avocado topping, 3 sauzen geschroeid en vermicelli	8.5
DYNAMITE TUNA ROLL Spicy tuna with 7-spices sauce and vermicelli Pikante tonijn met 7-spices saus en vermicelli	8.5
DYNAMITE CHICKEN ROLL Chicken with avocado topping, 3 sauces torched and vermicelli Kip met avocado topping, 3 sauzen geschroeid en vermicelli	8.5
CRAB & SALMON ROLL Crab with torched salmon, sweet soy sauce and fried onion Krab met geschroeide zalm, zoete sojasaus en gebakken ui	8.5
SALMON TORO ROLL Salmon belly with avocado cream and crispy wasabi seaweed Zalm buik met avocado crème en krokante wasabi zeewier	8
LEMONGRASS CHICKEN ROLL Lemongrass chicken with breadcrumbs, tempura and 7-spices sauce Kip in citroengras met broodkruimel, tempura en 7-spices saus	8
SWEET POTATO ROLL (V) 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	8

CLASSIC SUSHI 4PCS.

SPICY TUNA ROLL Spicy tuna with tempura and 7-spices sauce Pikante tonijn met tempura en 7-spice saus	7.5
SALMON AVOCADO ROLL Salmon with avocado, cucumber and sesame Zalm met avocado, komkommer en sesam	7
EBI TEMPURA ROLL Panko prawn with cucumber and tempura Gamba in broodkruimel met komkommer en tempura	7
CALIFORNIA ROLL Crab, avocado and fish roe Krab met avocado en viskuit	6.5
CRISPY ROLL (V) Tempura with cucumber, avocado cream and sesame Tempura met komkommer, avocado crème en sesam	6.5

KAISEKI STYLE NIGIRI 2PCS.

Hand pressed sushi

WAGYU A5 ABURI Only when available Torched wagyu A5 with honey soy sauce Geschroeide wagyu A5 met honing soja	17
RIB-EYE ABURI Torched rib-eye with truffle cream, sweet soy and vermicelli Geschroeide rib-eye met truffle crème, zoete soja en vermicelli	8.5
SCALLOP TRUFFLE ABURI Torched scallop with truffle cream, sweet soy and vermicelli Geschroeide coquille met truffle crème, zoete soja en vermicelli	8
TUNA TRUFFLE ABURI Torched tuna with truffle cream, sweet soy and vermicelli Geschroeide tonijn met truffle crème, zoete soja en vermicelli	7
SALMON TORO ABURI Torched salmon belly, Japanese mayonnaise and tempura Geschroeide zalm buik met Japanse mayonaise en tempura	6.5
HAMACHI NIGIRI Japanse geelvinmakreel met kaviaar	7
YELLOWFIN TUNA NIGIRI Geelvintonijn	6
SALMON TORO NIGIRI Zalm	5
SEABREAM NIGIRI Zeebaars	5

KAISEKI TEPPANYAKI DISHES

Ervaar de authentieke Teppanyaki-bereiding, een meesterlijke Japanse kooktechniek waarop vlees, vis en groenten worden gebakken op een sissende ijzeren plaat. Onze Teppanyaki-gerechten worden geserveerd met een selectie van chefs special sauzen, zorgvuldig gekozen om uw smaakpapillen te verwennen.

FROM THE SEA

LOBSTER Only by reservation	54
Whole lobster deglazed with Japanese sake, shoyu and green unions Hele kreeft afgeblust met Japanse sake, soja en lente ui	
SALMON TERIYAKI	23
Salmon with teriyaki sauce Zalm met teriyaki saus	
BLACK TIGER PRAWNS	21
Black tiger prawns with shoyu and garlic Zwarte tijger garnalen met soja en knoflook	
SCALLOP TRUFFLE	10
Grilled scallop with shiitake mushroom and black truffle sauce Gegrilde coquille met shiitake champignon en zwarte truffel saus	

MEAT & POULTRY

JAPANESE WAGYU A5 100GR Only when available	58
Japanese Wagyu A5 from Kagoshima served with two different sauces, garlic chips and Maldon sea salt (on the side) Japanse Wagyu A5 afkomstig uit Kagoshima geserveerd met 2 verschillende sauzen, knoflook chips en zeezout (apart geserveerd)	
RIB-EYE ZUID AMERIKA 180GR	33
Ribeye with truffle teriyaki sauce and Maldon sea salt Ribeye met truffel teriyaki saus en Maldon zeezout	
BEEF TENDERLOIN 150GR	25
Tenderloin cubes with black pepper teriyaki sauce Ossenhaasblokjes met zwarte peper teriyaki saus	
LAMB RACKS	21
Lamb racks with tonkatsu sauce and 7-spices herbs Lamsrack met tonkatsu saus en 7-pittige kruiden	
CHICKEN TERIYAKI	16
Chicken thigh, 24 hours marinated in lemongrass with teriyaki sauce Kippendij, 24 uur gemarineerd in citroengras met teriyaki saus	

SIDE DISH

FRENCH FRIES Frietjes	4.5
TRUFFLE FRENCH FRIES Frietjes, truffel mayonaise, parmezaanse kaas	8
YAKI MESHI (V) Fried rice with egg and vegetables Gebakken rijst met ei en groenten	6
YAKI UDON (V) Stir fried Japanese noodles with egg and vegetables Gebakken Japanse noodles met ei en groenten	7
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

BLUEFIN TUNA EXCLUSIVE

Bluefin tonijn is een exclusieve lekkernij die wordt geprezen om zijn zeldzaamheid en luxe. De rijke marmering van het vet in de toro zorgt voor een boterachtige, smelt-in-de-mond textuur, terwijl de akami een subtiele, schone smaak biedt. Deze variëteit aan smaken en texturen maakt elke hap een verfijnde ervaring. Beleef de unieke, diepe smaken van bluefin tonijn bij ons en geniet van een culinaire ervaring die je zintuigen zal verwennen.

BLUEFIN TUNA TRUFFLE TATAKI

29

Lightly grilled bluefin tuna with truffle and truffle oil
Licht gegrilde blauwvin tonijn met truffel en truffelolie

BLUEFIN TUNA TARTARE

31

Bluefin tuna tartare, sesame oil, 7-spices, red onion and fresh wasabi
Bluefin tonijn tartaar, sesam olie, 7-spices kruiden, rode ui en verse wasabi

BLUEFIN AKAMI SASHIMI

16

Bluefin tuna akami sashimi is a lean cut of raw tuna with a firm texture and clean, mildly sweet taste. It has a pure, delicate flavor that's less rich than the fatty parts of the fish.
Bluefin tonijn akami sashimi is een mager stuk rauwe tonijn met een stevige textuur en een schone, mild zoete smaak. Het heeft een pure, delicate smaak die minder rijk is dan de vettere delen van de vis.

BLUEFIN CHUTORO SASHIMI

22

Bluefin tuna chutoro sashimi is a belly cut with a mix of lean and fatty meat. It has a buttery texture and a rich, balanced flavor with a slight sweetness and umami depth.
Bluefin tonijn chutoro sashimi is een buikstuk met een mix van mager en vet vlees. Het heeft een boterachtige textuur en een rijke, gebalanceerde smaak met een lichte zoetheid en umami-diepte.

BLUEFIN TORO SASHIMI

26

Bluefin tuna toro sashimi is a fatty belly cut with a rich, buttery texture. It has a melt-in-your-mouth quality and a deep, sweet-savory flavor with strong umami notes.
Bluefin tonijn toro sashimi is een vet buikstuk met een rijke, boterachtige textuur. Het smelt in de mond en heeft een diepe, zoet-hartige smaak met sterke umami-tonen.

SPICY BLUEFIN TUNA ROLL 8 PCS.

24

Spicy bluefin tuna, tempura and 7-spices sauce
Pikante blauwfin tonijn, tempura en 7-spices saus

BLUEFIN TUNA NIGIRI MIX 6 PCS.

28

Chef's selection bluefin nigiri mix
Selectie van de chef met een bluefin nigiri mix