

Kaiseki

JAPANESE FUSION CUISINE

Kaiseki is een eigentijds Japans fusion restaurant waar verfijnde gerechten à la carte worden besteld en samen aan tafel gedeeld kunnen worden.

Onze keuken combineert Japanse tradities met moderne smaken en creatieve bereidingswijzen. De gerechten worden met zorg bereid in verschillende keukens, waaronder de koude keuken, sushi-keuken en warme keuken.

In plaats van traditionele voor- en hoofdgerechten serveren wij gerechten die bedoeld zijn om samen te delen. De gerechten worden geleidelijk aan tafel geserveerd, zodra ze door de betreffende keuken zijn bereid.

Ons team helpt u graag met uitleg over het menu en het samenstellen van een mooie selectie gerechten.

KAISEKI TASTING EXPERIENCE

Onze Kaiseki Tasting Experience is een zorgvuldig samengestelde culinaire reis door de moderne Japanse fusion cuisine.

Vanuit de koude keuren, sushi-keuren en warme keuren ontdekt u verschillende smaken, texturen en bereidingstechnieken. Wij werken met dagverse seizoensproducten en ingrediënten van hoge kwaliteit, met invloeden uit Japanse traditie en moderne gastronomie.

Onze chefs stellen met zorg een uitgebalanceerd menu samen, waarbij smaak, presentatie en beleving centraal staan. Desgewenst adviseren wij u graag bij een passende wijn per glas.

4 GANGEN | 57

Een introductie in onze moderne Japanse keuren.

5 GANGEN | 68

Een uitgebalanceerde selectie van signature gerechten.

6 GANGEN | 79

De volledige Kaiseki Experience.

Een zorgvuldig opgebouwd degustatiemeu waarin de puurheid van premium ingrediënten en de precisie van de Japanse keuren samenkomen

Heeft u allergieën, dieetwensen of specifieke voorkeuren? Laat het ons weten. Wij stemmen de ervaring graag zo goed mogelijk op u af.

STARTERS TO SHARE

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

PONZU OYSTER'S 2 PCS.	12
Verse oesters met ponzu, sjalot en komkommer Fresh oysters with ponzu, shallot and cucumber	
DYNAMITE SHRIMP TEMPURA	15
Tijger garnalen in tempura beslag bedekt met pikante knoflook mayo Tiger prawns in tempura batter coated with spicy garlic mayonaise	
SPICY CHICKEN KARAAGE	13
Gefrituurde kip in tempura beslag bedekt met 7 spices saus en limoen Deep fried chicken in tempura batter coated with 7 spices sauce and lime	
CHICKEN DUMPLING	11
Japanse kip pasteitjes Japanese chicken dumplings	
EBI PANKO	10
Zwarte tijger garnaal in broodkruimel beslag Black tiger prawns in breadcrumbs batter	
TEMPURA ASPARAGUS	11
Groene asperges in een luchtig tempurabeslag Green asparagus in a light tempura batter	
SALTED EDAMAME	8
Japanse edamamebonen met Maldon zeezout Japanese edamame with Maldon sea salt	
SPICY EDAMAME	9
Japanse edamamebonen met pittige knoflookmayonaise Japanese edamame with spicy garlic mayonnaise	
WAKAME SALAD	7
Japanse wakame, komkommer, sesam en citrus-sesamdressing Japanese wakame with cucumber, sesame and citrus sesame dressing	

SIGNATURE COLD DISHES

Verfijnde koude gerechten waarin premium ingrediënten, subtiele dressings en pure smaken samenkomen. Iedere creatie is zorgvuldig opgebouwd om het hoofdingrediënt volledig tot zijn recht te laten komen.

TUNA TARTARE

26

Tonijn tartaar, honing soja, sjalot en avocado
Tuna tartare, honey soy sauce, shallot and avocado

TUNA TATAKI

26

Licht geschroeide tonijn met sesamponzu
Lightly seared tuna with sesame ponzu

BEEF TATAKI

25

Licht geschroeide ossenhaas met honing-soja, krokante knoflook en sjalot
Lightly seared tenderloin with honey soy, crispy garlic and shallot

SALMON MISO TATAKI

23

Licht geschroeide zalm met miso en sesam
Lightly seared salmon with miso and sesame

TRUFFLE SPINACH

16

Babyspinazie met sesamponzu, yuzu, truffel en Parmezaanse kaas
Baby spinach with sesame ponzu, yuzu, shaved truffle and Parmesan

KAISEKI TEPPANYAKI DISHES

Ervaar de authentieke Teppanyaki-bereiding, een 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

SEABASS	28
Zeebaars, dashi beurre blanc, yuzu en bieslookolie Seabass with dashi beurre blanc, yuzu and chive oil	
SALMON	26
Zalm met teriyaki saus Salmon with teriyaki sauce	
SCALLOP TRUFFLE 1 PCS.	11
Gegrilde coquille met shiitake champignon en zwarte truffel saus Grilled scallop with shiitake mushroom and black truffle sauce	

MEAT & POULTRY

JAPANESE WAGYU A5 100GR	63
Japanse Wagyu A5 afkomstig uit Kagoshima, maldon zeezout Japanese Wagyu A5 from Kagoshima, Maldon seasalt	
BEEF TENDERLOIN	28
Tenderloin cubes with black pepper teriyaki sauce Ossenhaasblokjes met zwarte peper teriyaki saus	
CHICKEN TERIYAKI	18
Chicken thigh, 24 hours marinated in lemongrass with teriyaki sauce Kippendij, 24 uur gemarineerd in citroengras met teriyaki saus	

VEGETABLES

GARLIC BIMBI	11
Gebakken bimi met knoflook, soja en geroosterde sesam Grilled bimi with garlic, soy and toasted sesame	
MISO SWEET CORN	11
Gegrilde zoete maïs met honing-misoboter, Maldon zeezout en shichimi Grilled sweet corn with honey miso butter, Maldon sea salt and shichimi	
KING OYSTER MUSHROOM	12
Gebakken koningsoesterzwam met donkere soja en Maldon zeezout Grilled king oyster mushroom with dark soy and Maldon sea salt	

SIDE DISH

FRIED RICE	7
Japanse gebakken rijst met ei, groenten, bosui en knoflook.	
- Optional + JAPANESE A5 WAGYU	4
STIR FRIED UDON	8
TRUFFLE FRIES	9
FRIES	5

SASHIMI & NIGIRI

Premium vis van de hoogste kwaliteit, geserveerd in zijn puurste vorm.

CHEF'S SELECTION SASHIMI 16pcs.	48
Een samengestelde selectie van onze mooiste sashimi	
CHEF'S NIGIRI PLATTER 6pcs.	32
Een selectie van zes premium nigiri	

	SASHIMI 4st.	NIGIRI 2st.
HAMACHI	18	11
TUNA	16	10
SCALLOP	15	9
SALMON	13	8
SEABASS	13	8

ABURI 2st.

Licht geschroeide nigiri, afgewerkt met onze signature toppings en sauzen.

WAGYU A5 TOWER	20
Licht geschroeide Japanse A5 Wagyu en zoete soja	
Lightly torched Japanese A5 Wagyu with sweet soy	
HAMACHI ABURI	13
Licht geschroeide hamachi met kaviaar en zoete soja	
Lightly torched hamachi with caviar and sweet soy	
TUNA ABURI	12
Licht geschroeide tonijn met truffelcrème, zoete soja en vermicelli	
Lightly torched tuna with truffle cream, sweet soy and vermicelli	
SCALLOP ABURI	11
Licht geschroeide coquille met truffelcrème, zoete soja en vermicelli	
Lightly torched scallop with truffle cream, sweet soy and vermicelli	
SALMON ABURI	10
Licht geschroeide zalm met Japanse mayonaise en tempura crunch	
Lightly torched salmon with Japanese mayonnaise and tempura crunch	

KAISEKI STYLE SUSHI 4PCS.

Onze signature sushirollen, bereid met premium ingrediënten en eigentijdse Japanse smaken.

UNAGI FOIE GRAS	20
Eel with foie gras, sweet soy and caviar Paling met ganzenlever, zoete soja en kaviaar	
SHRIMP ROCK TEMPURA	15
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	
SALMON OSHI	13
Pressed salmon, torched with sesame teriyaki sauce and jalapeño Geperste zalm geschroeid met sesam teriyaki, jalapeño	
TOURNEDOS ROLL	13
Gegrilde tournedos met knofloopchips, honing soja en bieslook Grilled tournedos with garlic chips, honey soy sauce and chives	
RAINBOW ROLL	13
Crab with sashimi trio, wasabi spices, wasabi cream and fish roe Krab met sashimi trio, wasabi kruiden, wasabi crème en viskuit	
SOFTSHELL CRAB ROLL	12
Softshell crab tempura with avocado topping and fish roe Softshell krab in tempura beslag met avocado topping en viskuit	
PRAWN TOWER	10
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	
DYNAMITE PRAWN ROLL	12
Prawn with avocado topping, 3 sauces torched and vermicelli Garnaal met avocado topping, 3 sauzen geschroeid en vermicelli	
DYNAMITE SALMON ROLL	12
Salmon with avocado topping, 3 sauces torched and vermicelli Zalm met avocado topping, 3 sauzen geschroeid en vermicelli	
DYNAMITE TUNA ROLL	12
Spicy tuna with 7-spices sauce and vermicelli Pikante tonijn met 7-spices saus en vermicelli	
CRAB & SALMON ROLL	11
Crab with torched salmon, sweet soy sauce and fried onion Krab met geschroeide zalm, zoete sojasaus en gebakken ui	
SALMON TORO ROLL	10
Salmon belly with avocado cream and crispy wasabi seaweed Zalm buik met avocado crème en krokante wasabi zeewier	
LEMONGRASS CHICKEN ROLL	10
Lemongrass chicken with breadcrumbs, tempura and 7-spices sauce Kip in citroengras met broodkruimel, tempura en 7-spices saus	