

DINER menu

(For one person)

1. SUSHI menu ----- € 29,00

Een uitgebreide sushimix bestaande uit 7 diverse nigiri sushi (rijst bolletje met topping)
 1 gunkan nigiri (tonijn, bosuitjes en mayonaise) 2 stukjes zalm avocado maki , 2 stuks
 California maki , en 2 stuks tuna salad spicy , kunstig gearrangeerd met gemarineerde
 gember en wasabi. Geserveerd met Miso soup, Yakimono, Sunomono en Dessert met Groene thee
 ijs / Rode bonen ijs / Gedroogd fruit ijs / Vanille ijs.

*Deluxe combination of 7 different nigiri sushi (fresh fish on rice ball), 1 gunkan nigiri (tuna, spring
 onion and mayonaise) 2 pieces of salmon avocado maki , 2 pieces of California maki , and 2 pieces of
 tuna salad maki artfully arranged with marinated ginger and wasabi. Served with Miso soup,
 Yakimono, Sunomono and Dessert with Green tea ice / Red bean ice / Dry fruit ice / Vanilla ice.*

2. SASHIMI menu ----- € 36,00

9 verschillende soorten verse, rauwe vis waaronder tonijn, zalm, zeebaars, oktopus, horsmakreel ,
 gemarineerde makreel, Jacobsscallop en zoetwater garnalen. Kunstig gearrangeerd met
 gemarineerde gember, wakame (zeewier), sojasaus en wasabi (Japanse mierikswortel) 3 stuks per
 soort. en 1 stuk oester. Geserveerd met Miso soup, Yakimono, Sunomono, Rijst en Dessert met
 Groene thee ijs / Rode bonen ijs / Vanille ijs / Gedroogd fruit ijs.

*9 different kind of fresh, raw fish including tuna, salmon, seabass, octopus, horse mackerel ,
 marinated mackerel, scallop and fresh water shrimp. Artfully arranged with
 marinated ginger, wakame (seaweed), soya sauce and wasabi (Japanese horseradish.) 3 pieces per
 kind Served and 1 piece of oyster with Miso soup, Yakimono, Sunomono, Rice and Dessert with Green
 tea ice / Red bean ice / Dry fruit ice / Vanilla ice*

3. TEMPURA menu ----- € 28,00

Japanse garnalen, zeebaars en 7 soorten groenten gefrituurd in soja olie. Geserveerd met Miso
 soup, Yakimono, Sunomono, Tempura, Rijst en Dessert met Groene thee ijs / Rode bonen ijs /
 Gedroogd fruit ijs / Vanille ijs.

*Famous Japanese prawns, seabass and 7 different kinds of vegetables deep-fried in soya oil. Served
 with Miso soup, Yakimono, Sunomono, Rice and Dessert with Green tea ice / Red bean ice / Dry fruit
 ice / Vanilla ice.*

4. SUKIYAKI menu ----- € 42,00

Dun gesneden entrecote en diverse typisch Japanse groenten met tofu gestoofd in sukiyaki saus (sake, sojasaus, mirin en suiker). Wordt aan Uw tafel bereid. Geserveerd met Miso soup, Yaki mono, Sunomono, Sukiyaki, Rijst en Dessert met Groene thee ijs / Rode bonen ijs / Gedroogd fruit ijs / Vanille ijs.

Sliced entrecote and typical Japanese vegetables with tofu simmered in sukiyaki sauce (sake, soyasauce, mirin and sugar) prepared at your table. Served with Miso soup, Yakimono, Sunomono, Tempura, Rice and Dessert with Green tea ice / Red bean ice / Dry fruit ice / Vanilla ice.

5. TEPPAN-YAKI menu ----- € 32,00

Dun gesneden, gekruide entrecote met sesamzaad, gebakken op een ijzeren plaat. Geserveerd met Miso soup, Yakimono, Sunomono, Salade, Rijst en Dessert met Groene thee ijs / Rode bonen ijs / Gedroogd fruit ijs / Vanille ijs.

Thinly sliced, seasoned entrecote with sesame, fried on an iron plate. Served with Miso soup, Yakimono, Sunomono, Tempura, Rice and Dessert with Green tea ice / Red bean ice / Dry fruit ice / Vanilla ice.

6. VEGETARIAN menu ----- € 30,00

Pompoen tempura, Maki sushi (vegetable roll), Aubergine met miso pasta, Yasai Gyoza (Dumplings gevuld met groenten). Geserveerd met Miso soup, Edamame, Wakame Kuri (gemarineerde zeewier salade) en Dessert met Groene thee ijs / Rode bonen ijs / Gedroogd fruit ijs / Vanille ijs.

Pumpkin Tempura, Vegetable roll, Aubergine with miso paste, Yasai Gyoza (Dumplings filled with vegetables). Served with Miso soup, Edamame, Vinegared seaweed with cucumber and Dessert with Green tea ice / Red bean ice / Dry fruit ice / Vanilla ice.

7. ISSA DELUXE menu ----- € 55,00

Een speciaal, door ons geselecteerd menu, om U kennis te laten maken met de typische Japanse delicatessen, met onder meer Miso soup, Yakimono, Sushi, Sashimi, Nimono, Sunomono, Garnalen Tempura, **Sukiyaki** (hoofdgerecht), Rijst, Dessert met Groene thee ijs / Rode bonen / Gedroogd fruit ijs / Vanille ijs.

Specially selected full course menu to introduce the typical Japanese delicacy. Served with Miso soup, Yakimono, Sushi, Sashimi, Nimono, Sunomono, Prawn tempura, Sukiyaki (main course), Rice and Dessert with Green tea ice / Red bean ice / Dry fruit ice / Vanilla ice.