

Side dishes

- 17 Edamame** ----- € 3,50
 Gekookte soyabonen met zout - *Boiled soyabeans with salt.*
- 18 Ohitashi** ----- € 5,00
 Gekookte spinazie in bonito bouillon met sesamzaadjes.
Cooked spinach in bonito bouillon with sesame.
- 19 Hijiki** ----- € 4,50
 Gekookte zeewier - *Cooked seaweed.*
- 20 Tori piri-piri** ----- € 7,00
 Gekookte, pittig gekruide kip - *Cooked spicy chicken.*
- 21 Saba misoni** ----- € 7,00
 Gekookte makreel in miso-gember saus - *Cooked mackerel in miso-gember sauce.*
- 22 Ebi special mayonaise** ----- € 9,00
 Gefrituurde garnalen geserveerd met een speciale mayonaise saus.
Fried prawns with special mayonaise sauce.
- 23 Gyoza (6 stuks)** ----- € 8,00
 Dumplings gevuld met rundvlees en groentes, geserveerd met speciale saus.
Dumplings filled with meat and vegetables, served with special sauce.
- 261 Yasai gyoza (6 stuks)** ----- € 8,00
 Dumplings gevuld met groentes - *Dumpling filled with vegetables.*

- 24 Buta kakuni** ----- € 7,50
 Gekookt spek met zoete soja-gember saus - *Cooked bacon with sweet soya-ginger sauce.*
- 25 Suziki wafu** ----- € 10,50
 Zeebaars met Japanse saus - *Seabass with Japanese sauce.*
- 26 Gyu tataki** ----- € 9,50
 Hoge kwaliteit half gegrild ossenhaas geserveerd met speciale Japanse saus.
High quality beef tenderloin slices slightly grilled with special Japanese sauce.
- 27 Gyu sashi** ----- € 9,50
 Vers, dungseden ossenhaas met knoflook geserveerd met kwartel ei in speciale saus.
Fresh, thinly sliced beef tenderloin with garlic served with quail egg in special sauce .
- 28 Maguro avocado salad** ----- €9,50
 Rauwe tonijn en avocado in wasabi saus - *Raw tuna and avocado in wasabi sauce.*
- 29 Teba gyoza** ----- €7,50
 Kippenvleugelvlees gevuld met Japanse groentes, geserveerd met een speciale saus.
Japanese vegetables in chicken wing meat served with special sauce.
- 30 Takoyaki** ----- €7,00
 Octopus bolletje geserveerd met mayonaise en bonito saus.
Octopus ball served with mayonaise and bonito sauce.
- 97 Sake namban** ----- €9,00
 Gefrituurde zalm met uien ringetjes, bosuitjes, rode peper en gedroogd zeewier
 in zoetzuur saus.
*Deep-fried salmon with sliced onion, spring onion, red pepper and dried seaweed
 in sweet sour sauce.*

- 303 Aji namban ----- € 9,00**
- Gefrituurde horsmakreel met uien ringetjes, bosuitjes, rode peper en gedroogd zeewier in zoetzuur saus.
Deep-fried horse mackerel with sliced onion, spring onion, red pepper and dried seaweed.
- 15 Usuyaki nasu miso/Oggerolde entrocote met miso aubergine ---- € 14,50**
- Dunne plakken opgerolde entrocote gevulde met champion bosui en knoflook met miso gegrilleerde aubergine.
Thin slices rolled entrocote filled with spring onions, garlic and champion with miso Grilled eggplant.
- 31 Okonomi yaki / Negiyaki Seafood (Osaka style) ----- € 13,50**
- Japanse pannenkoek met bosuitjes, zeevruchten, mayonaise, speciale saus en bonito vlokjes. *Japanese pancake with spring onion, seafood, mayonaise, special sauce and bonito.*
- 431 Okonomi yaki / Negiyaki Pork (Osaka style) ----- € 13,50**
- Japanse pannenkoek met bosuitjes, varkensvlees, mayonaise, speciale saus en bonito vlokjes. *Japanese pancake with spring onion, pork, mayonaise, special sauce and bonito bits*
- 83 Agedashi nasu ----- € 7,00**
- Gefrituurde aubergine in bonito-tempura saus.
Deep-fried aubergine in bonito-tempura sauce.
- 81 Agedashi dofu ----- € 7,00**
- Gefrituurde tofu in bonito-tempura saus - *Deep-fried tofu in bonito-tempura sauce.*
- 33 Nasu dengaku ----- € 7,50**
- Aubergine met miso saus - *Aubergine with miso sauce.*

96 Chikuwa isobeage€7,50

Viscakejes tempura geserveerd met tempura saus.

Fishcake tempura served with tempura sauce.

34 Shisyamo ----- € 7,00

Gegrilde kleine visjes (spiering) 5 stuks - *Grilled small fishes (smelts) 5 pieces.*