

# KERSTDAGEN

## Speciaal menu voor kerstdagen & ons 8 jarig bestaan

Komende maand (december) vieren we ons 8-jarig bestaan. Terugkijkend op de afgelopen jaren, waren er vele memorabele dagen en vele nieuwe uitdagingen. Acht jaar geleden waren we een jonge plant die net uit de grond gekomen was. We waren zo fragiel. Dankzij de vele warme gasten konden we de obstakels overkomen en konden we tot een kleine jonge boom opgroeien. Hiervoor kunnen we al onze gasten niet genoeg voor bedanken...

Volgens sommige horecabladen zou de trend van de komende tijd 'eerlijk', 'echt' en 'authentiek' zijn. Mensen gaan op zoek naar de waarheid en authenticiteit, en dit zijn dus ook de elementen die richting geven aan waar we in Nederland naartoe gaan. Voor ons is dit van begin af aan al een pijler onder ons restaurant geweest, en ook in 2019 zullen we weer ons best doen om de authentieke Japanse keuken hoog te houden, om het beste aan onze gasten te kunnen bieden.

## Het kerstmenu 2018

### Amuse bouche

Geraspte rettich met enoki paddenstoel  
Verse gekookte edamame, gepekeld met arajio-zeezout

### Hassun

De hassun is een assortiment van verschillende *syukó* (de begeleiders van alcoholhoudende drankjes zoals sake of wijn) van het seizoen.  
(Bijvoorbeeld : sneeuwkrab in tosasu, paling inro-yaki, saikyo-yaki van kip, etc)

### Sashimi assortiment

Assortiment van drie soorten dagverse sashimi, geserveerd met sojasaus en echte wasabi uit Japan

### Zouni - Japanse geluk gerecht voor feestdagen

Mochi-rijstcake, kip, verse yuzu, shiitake, lente ui, winterpeen in Japanse dashi bouillon

### Gindara kasuzuke

Gegrilde sakédroesem gemarineerde gindara (black-cod), exclusieve vis uit noord Pacifische oceaan

### Wagyu 8+ Shabu-shabu

Shabu-shabu met 100% echte wagyu, BMS 8+ gegarandeerd. Geserveerd met assortiment groente, huisgemaakte ponzu en sesam saus.

### Speciale rijst voor kerst

Zalm oyakodon - gestoomde rijst met zalm, zalm kaviaar en nozawana uit Nagano

### Dessert van het seizoen

Nagerecht met winterfruit uit oost-Azië, huisgemaakte hojicha roomijs en Japanse macaron

### Afsluiter - kinkan mitsuni

Mitsuni van kumquat, ook een winterfruit uit oost-Azië

€ 68.75