

Hanasato

10 jarig jubileum

Deze maand vieren we onze 10 jarig bestaan. Daarom hebben we een 10 jarig jubliem afhaalmenu samengesteld. Geniet van de authentieke smaak uit het Verre Oorsten bij uw thuis!

10 jarig jubileum thuis menu

※ Deze menu is voor 2 personen

Kleine salade in sesame vinagrette
Edamame

Zalm & Avocado Sushi rol
Sashimi assortiment - coquille, tonijn, yakishimo van noorse zalm

Miso-soep met yuzu en groente van 't seizoen

Saikyo-yaki van kippendij*

* Saikyo-miso gemarineerde kippendij op Shichirin-barbecue klaargemaakt

Una-ju*

* Gegrilde paling gecarameliseerd in honing soja-saus

74,00

(37.00 p.p.)

Japanse tapas voor thuis

Gezond en gezellige begeleider voor de borrel of Netflix voor 2 personen!

Kleine salade in sesame vinagrette
Edamame

Zalm & Avocado Sushi rol x 2
Sashimi assortiment van de dag

30,00

1 persoon? of meer mensen? Natuurlijk kunnen wij het menu aanpassen! Laat het ons weten aub.

Bijgerechten

Edamame

4,50

Biologisch zeewier salade - akanori, shiro-tosaka, kombu, aotsunomata, wakame, shiso

7,50

Zalm & Avocado Sushi rol

6,30

A-la-carte hoofdgerechten

※ geserveerd met soep van 't seizoen en kleine salade

Saikyo-yaki van kippendij
21,50

Una-ju (gegrilde paling)
24,50

10 jarig jubileum menu drink special selection

Eindelijk het eind van 2020 - en dat is iets waard om op te proosten! Wij hebben bijzondere drankjes van zeer goede kwaliteit voor thuis geselecteerd. Alleen drankjes afhalen is ook mogelijk. Op=Op!



Dassai 45

Dassai is waarschijnlijk de bekendste premium sake in de wereld. Dassai 45 heeft subtiele fruitig aroma in de neus en een zachte, uitgebalanceerde smaak met een zuivere afdronk, een perfect begeleider voor de feestdagen bij uw thuis!

300ml 17.70 (incl. btw)



Shichiken Yamano Kasumi

Er zijn drie verschillende type mousserende sake's - een met toegevoegde kookzuurgas, verse sake met een natuurlijk bubbel door de gisting, en de sake's die op dezelfde methode als champagne (tweede gisting op het fles) gemaakt zijn.

Shichiken is de derde type, met *méthode champenoise* gebrouwen sake. Medium-droog en fris, appel tot citrus-achtig geur en complex umami.

360ml 26.50 (incl. btw)



Kuromitsu Umesyu roasted soy flavour

Zoekt u bijzondere likeur voor de feestavond?

Een umesyu (Japanse pruimenlikeur) met aroma van geroosterde sojabonen. In het Verre Oosten is de gebruik van soja heel gevarieerd - als bonen, tofu, tempé, douchi, sojasaus, sojamelk, natto, miso, kinako... bijna eindeloos. Soja is echt soul food voor vele Aziaten.

Deze umesyu heeft direct herkenbare geroosterde soja-aroma. De smaak is wat naar cacao. Warm drinken is ook prima voor de koude winter avond!

500ml 21.50 (incl. btw)

Japanse Bier 10 jarig jubliem aanbieding

Asahi super dry Fles 2.40 (incl. btw)

Kirin Ichiban Fles 2.40 (incl. btw)