



FOOD SHARING

Een selectie van izakaya gerechten, als apéro of voorgerecht
A selection of izakaya dishes, for apéro or starters

SHAKE PARI PARI / 6 13

Krokante cocons gevuld met zalm-tartaar en masago
Crispy spheres filled with salmon tartar and masago

TATSUTA / 4 10

Gemarineerde, krokante kip met teriyaki sauce
Marinated fried chicken with teriyaki sauce

GYOZA / 6 11

Sappige dumplings gevuld met rundsvlees en/of kip
Juicy beef and/or chicken filled dumplings

EDAMAME 8

Sojabonen met sesamsaus
Soy beans with sesame sauce

DRAGON EYE ROLL / 8 15

Krokante sushirol met krab, avocado en zalm
Crunchy sushi roll with crab, avocado and salmon

MAGURO OR CHUTORO TATAKI / 8 17/26

Dichtgeschroeide tonijnschijfjes met ponzu /
Chutoro met sesamzaadjes & katsuobushi
*Flash-seared tuna slices with ponzu / Chutoro with
sesame seeds & katsuobushi*

JAPAS FOOD SHARING 70/79

Onze volledige starter-experience (4p.)
Our complete starter experience (4p.)



BUBBLES & WINES



BUBBELS | BUBBLES

Champagne Le Bardot | Le Mesnil-sur-Oger, FR | 100% Chardonnay

15 70

Brut | Blanc de Blancs | Premier Cru 🏰

Première Bulle Brut | Limoux, FR | 90% Mauzac, 5% Chenin, 5% Chardonnay

9 38

Droge bubbels | Dry bubbles

Rose di Bacco Amabile Bianco | Lambrusco, IT | 100% Lambrusco Bianco

8 33

Fruitige bubbels | Fruity bubbles

WITTE WIJN | WHITE WINE

2024 Grace Koshu Kayagatake | Yamanashi, JP | 100% Koshu

11 49

2023 Claude Lafond | Reuilly AOC, FR | 100% Sauvignon Blanc

10 44

2024 Les Bardots Cuvée Nathan | Côtes de Duras AOC, FR | 100% Sauvignon Blanc

7 29

2020 Toques & Clochers | Limoux, FR | 100% Chardonnay Blanc

9 39

2023 Puligny Montrachet Premier Cru 🏰 | Côte de Beaune AOC, FR | 100% Chardonnay

189

ROSÉ WIJN | ROSÉ WINE

2024 La Divine | Côtes de Provence, FR | Mix of Syrah, Grenache, Rolle

10 44

2022 Uno Antigal | Mendoza, AR | Mix of Malbec, Syrah, Tempranillo

9 39

2024 Tenute Tomasella Gaialuna | Veneto, IT | 50% Merlot, 50% Refosco

7 29

RODE WIJN | RED WINE

2019 Uno Antigal | Mendoza, AR | 100% Carbernet Sauvignon

9 39

2024 Tenute Tomasella Gaialuna | Veneto, IT | 100% Merlot

7 29



SAKE - BEER - WHISKY

SAKE

HOUSE SAKE COLD - GLASS/CARAFE 7/18
Mild pallet - gekoeld
Oorsprong: Hyogo | Alcohol: 14,5% | Polijsten: 60%
Mild palette - chilled
Origin: Hyogo | Alcohol: 14.5% | Polishing: 60%

KONISHI GOLD - DAIGINJO 🏰 300ml 30
Verfijnd en zacht - gekoeld
Oorsprong: Itami | Alcohol: 15,5% | Polijsten: 50%
Refined and smooth - chilled
Origin: Itami | Alcohol: 15.5% | Polishing: 50%

HOUSE SAKE WARM - CARAFE 18
Mild - warm
Oorsprong: Hyogo | Alcohol: 14,5% | Polijsten: 60%
Mild - warm
Origin: Hyogo | Alcohol: 14.5% | Polishing: 60%

SHIRAYUKI EDO GENROKU 720ml 19/110
Umami explosie - gekoeld
Oorsprong: Hyogo | Alcohol: 17,5% | Polijsten: 88%
Umami explosion - chilled
Origin: Hyogo | Alcohol: 17.5% | Polishing: 88%

HOMEMADE STRAWBERRY SAKE 8/20
Fruitig pallet - gekoeld
Oorsprong: Hyogo | Alcohol: 14,5% | Polijsten: 60%
Fruity palette - chilled
Origin: Hyogo | Alcohol: 14.5% | Polishing: 60%

BEER

SORACHI ACE 7
Japans gehopt bier, bloemig en citrus
Japanese hopped beer, floral and citrus

SAPPORO BLOND LAGER 6
Typisch blond lager uit Japan
Typical blond lager from Japan

KAISHAKU BELGIAN STRONG ALE 9
Zwaar blond bier, goed gebalanceerd
Heavy blond beer, well balanced

GOOD OLD DAYS 6
Alcoholvrij bier, hoppig met yuzu
Non-alcoholic beer, hoppy with yuzu

WHISKY

SUNTORY KAKUBIN 11
Bourbon-cask Japanse whisky, zoet aroma, rijke smaak en droge afdronk. Suntory is het oudste whisky-bedrijf in Japan (1899).
Bourbon-cask Japanese whisky, sweet aroma, rich flavour and dry finish. Suntory is the oldest whisky company in Japan (1899).

THE CHITA 14
Een uitzonderlijke Japanse single grain whisky, zorgvuldig gerijpt in een harmonieuze combinatie van wijn-, sherry- en bourbonvaten. Dit geeft een verfijnde complexiteit, waarbij subtiele fruittonen prachtig samenkomen met elegante accenten van eik en specerijen.
An exceptional Japanese single grain whisky, meticulously matured in a harmonious blend of wine, sherry, and bourbon casks. This imparts a refined complexity, balancing delicate fruit notes with subtle hints of oak and spice.



DRINKS

COCKTAILS

SAKURA

Lychee en moscato
Lychee and moscato

11

SAKE SHIBA

Perzik, jasmijn tonic en sake
Peach, jasmine tonic and sake

14

HOKKAIDO

Hibiscus en cava
Hibiscus and cava

11

JAPATINI

Passiefruit, vodka en vanille
Passionfruit, vodka and vanilla

14

TOKYOPOLITAN

Frambozen, viooltjes en vodka
Raspberries, violets and vodka

14

GIN SONIC

Japanse sakura gin met framboos
Japanese sakura gin with raspberry

14

MOCKTAILS

OKINAWA BEACH

Roze grapefruit en limoen
Pink grapefruit and lime

8

YUZUKATA

Yuzu, limoen en zachte gember
Yuzu, lime and soft ginger

8

KIMONO STYLE

Granaatappelsap, aardbei en framboos
Pomegranate juice, strawberry and raspberry

8

LEMONADES

YUZU LEMONADE

6

WASABI GINGER ALE

6

SAKURA COLA

6

MATCHA ICE TEA

6

LEMON RASPBERRY

5

WATER 0,5L

MINERAL WATER

6

SPARKLING WATER

6

JAPANESE SECRET WATER 0,5L

MINERAL WATER WITH LIME & GINGER

7

SPARKLING WATER WITH LIME & GINGER

7



SUSHI MENU

Authentieke sushitechnieken met moderne smaken
Authentic sushi techniques with modern flavors

NIGIRI · にぎり /2

SHAKE	8	MAGURO	9
Zalm, gelakt met nikiri shoyu <i>Salmon, glazed with nikiri shoyu</i>		Tonijn, gelakt met yuzu <i>Tuna, glazed with yuzu</i>	
ABURI HARASU	10	BALFEGÓ BLUEFIN CHUTORO	12
Vette buikdeel van zalm, gelakt met shoyu en geflambeerd <i>Fatty salmon belly, glazed with shoyu and torched</i>		Premium vette buik van duurzame Mediterrane blauwvintonijn, romige textuur met uitzonderlijke marmering en gelakt met sake <i>Premium fatty belly from sustainable Mediterranean blue fin tuna Buttery texture with exceptional marbling and glazed with sake</i>	
TAI	7		
Dorade, gelakt met nikiri <i>Sea bream, glazed with nikiri</i>			

SIGNATURE NIGIRI · シグネチャー握り /2

WAGYU & TORYUFU	16	SURF & TURF	16
Wagyu A5+ met truffel, eetbaar bladgoud en geflambeerd <i>Wagyu A5+ with truffle, edible gold leaf and torched</i>		Balfego chutoro gelakt met sake & Wagyu met truffel, eetbaar bladgoud en geflambeerd <i>Balfego chutoro glazed with sake & Wagyu with truffle, edible gold leaf and torched</i>	
HOTATE & FOIE GRAS	17		
Sint-jacobsvrucht gelakt met unagi tare en afgewerkt met foie gras <i>Scallop glazed with unagi tare and topped with foie gras</i>			

URAMAKI · うらまき /8

SHAKE AVOCADO ROLL	15	SPICY TUNA ROLL	19
Zalm, avocado, bieslook en sesam <i>Salmon, avocado, chives and sesame</i>		Tonijn, avocado, bieslook, kimchi saus, togarashi <i>Tuna, avocado, chives, kimchi sauce, togarashi</i>	
CALIFORNIA ROLL	15	RAINBOW ROLL	18
Kanikama, tamago, komkommer, avocado, masago <i>Kanikama, tamago, cucumber, avocado, masago</i>		Zalm, dorade, tonijn, avocado <i>Salmon, sea bream, tuna, avocado</i>	
EBI TEMPURA ROLL	17	ABURI HARASU ROLL	17
Gefrituurde scampi, zalm, avocado, kimchi mayo <i>Fried scampi, salmon, avocado, kimchi mayo</i>		Geflameerde zalmbuik, avocado, komkommer, kimchi mayo & truffel crumble <i>Flambéed salmon belly, avocado, cucumber, kimchi mayonnaise & truffle crumble</i>	



SUSHI & MORE

Authentieke sushitechnieken, moderne smaken
Authentic sushi techniques with modern flavors

SIGNATURE MAKI · シグネチャーまき

WAGYU ROLL URAMAKI /8	28	BALFEGÓ TORO ROLL URAMAKI /8	28
Wagyu A5+, truffel, gefrituurde scampi en komkommer <i>Wagyu A5+, truffle, fried scampi, and cucumber</i>		Premium vette buik van duurzame Mediterrane blauwvintonijn. Romige textuur met uitzonderlijke marmering met avocado, komkommer, tamago en lente-ui <i>Premium fatty belly from sustainable Mediterranean blue fin tuna. Creamy texture with exceptional marbling, avocado, cucumber, tamago and spring onion</i>	
SOFT SHELL CRAB ROLL FUTOMAKI /5	24		
Blauwe krab, avocado, bieslook, masago, kimchi mayo <i>Blue crab, avocado, chives, masago, kimchi mayo</i>			

OYSTER BAR · 海鮮

UMAMI OESTERS	19	UMAMI OESTERS KAVIAAR	49
4 Zeeuwse creuse oesters puur natuur <i>4 Zeeland oysters, pure and natural</i>		4 Zeeuwse creuse oesters met royal Belgian kaviaar <i>4 Zeeland oysters with royal Belgian caviar</i>	
+ Champagne Premier Cru	33	+ Champagne Premier Cru	60
UMAMI OESTERS IKURA	26		
4 Zeeuwse creuse oesters met zalmkuit, ponzu en negi <i>4 Zeeland oysters with salmon roe, ponzu and negi</i>			
+ Champagne Premier Cru	40		

TARTARE · たるたる

SHAKE TARTARE	16	TARTARE TRILOGY	29
Krokantje gevuld met zalmtartaar en tempura avocado <i>Crispy cup filled with salmon tartare and tempura avocado</i>		Drie nori cupjes met Wagyu A5+ zalm tonijn <i>Three nori cups with Wagyu A5+ salmon tuna</i>	
MAGURO TARTARE	19		
Tonijntartaar met avocado, komkommer, gepekeld radijs en kwartelei <i>Tuna tartare with avocado, cucumber, pickled radish and quail egg</i>			



MORIAWASE - もりあわせ

Onze sushi assortimenten bieden een heerlijke selectie van authentieke sushi en sashimi.

Our mixed sushi platters feature a delightful selection of authentic sushi and sashimi.

KIREINA MORIAWASE /6

22

1 ABURI SHAKE NIGIRI

Geflambeerde zalm

flambéed salmon

1 TAI NIGIRI

Zeebrasem gelakt met nikiri

Sea bream glazed with nikiri

1 EBI NIGIRI

Scampi gelakt met yuzu-olie

Scampi glazed with yuzu oil

1 ABURI MAGURO NIGIRI

Geflambeerde tonijn

flambéed tuna

1 UNAGI NIGIRI

Paling gelakt met unagi tare

Eel glazed with unagi tare

ABURI SABA NIGIRI

geflambeerde makreel met bosuitjes

flambéed mackerel with spring onions

DAISUKI DESU MORIAWASE /16

45

4 CALIFORNIA ROLL

Kanikama, komkommer, avocado, sesam, tobiko

Kanikama, cucumber, avocado, sesame, tobiko

4 EBI TEMPURA ROLL

Gefrituurde scampi, zalm, kimchi mayo

Fried scampi, salmon, kimchi mayo

4 NIGIRI MIX

Inspiratie van de dag

Inspiration of the day

4 SASHIMI

Itamae

Itamae

SASHIMI NO MORIAWASE /16

44

ITAMAE MIX

Specialiteit van de chef

Chef's daily special



MORIAWASE - もりあわせ

Onze sushi assortimenten bieden een heerlijke selectie van authentieke sushi en sashimi.

Our mixed sushi platters feature a delightful selection of authentic sushi and sashimi.

ITAMAE MORIAWASE /32

67

8 DRAGON EYE ROLL

Knapperige sushi met krab, avocado en zalm

Crunchy sushi with crab, avocado and salmon

8 UNAGI ROLL

Paling, scampi, avocado, unagi tare, crisps

Eel, prawns, avocado, unagi tare, crisps

8 SHAKE ROLL

Zalm, avocado, bieslook en sesam

Salmon, avocado, chives and sesame

8 RAINBOW ROLL

Zalm, zeebrasem, tonijn, avocado

Salmon, sea bream, tuna, avocado

SAMURAI MORIAWASE /60

149

20 NIGIRI MIX

Klassiek & geflambeerd

Classic & flame-seared

40 MAKI MIX

Itamae

Itamae

IMPERIAL MORIAWASE /60

195

Mix of all signature sushi

Signature nigiri en uramaki

Signature nigiri and uramaki



MAKE IT SPECIAL

REAL WASABI

Small portion

4

Large portion

6

CAVIAR

Ikura (salmon roe)

6

Royal Belgian caviar (10gr)

30



WAGYU MENU

Gegrild op een Japanse plaat
Grilled on Japanese hot plate

WAGYU BURGERS - 和牛ハンバーガー

MOUNT FUJI

27

Wagyu rundvlees, gerookte bbq aioli, pancetta spek, vintage cheddar kaas en ajuinconfituur
Wagyu beef, smoked bbq aioli, pancetta bacon, vintage cheddar cheese and roasted onion jam

ZEITAKU

46

Wagyu rundvlees, foie gras, verse zwarte truffelmayonaise, ajuinkonfijt en mosterdzaadjes
Wagyu beef, foie gras, fresh black truffle mayonnaise, onion confit and pickled mustard seeds

TORYUFU

32

Wagyu rundvlees, verse zwarte truffelmayonaise, pancetta spek, roze sjallotjes en mature cheddar kaas
Wagyu beef, fresh black truffle mayonnaise, pancetta bacon, pink shallots and mature cheddar cheese

UMAMI FRIETJES

9

Zoete aardappelfrietjes, verse witte truffelmayonaise en parmezaanse kaas
Sweet potato fries, fresh white truffle mayonnaise and parmesan cheese

WAGYU HEAVEN - 和牛天国

WAGYU TATAKI

39

Dichtgeschroeide schijfjes Wagyu A5+ uit Japan met ikura (zalmeitjes)
Seared Japanese Wagyu A5+ with ikura (salmon roe)

WAGYU TEMPURA

39

Wagyu A5 uit Japan met aromatisch shiso blad, in een delicaat krokant jasje
Japanese Wagyu A5 with aromatic shiso leaf, in a delicate crispy coating

WAGYU CUBES

79

Japanse Wagyu rib-eye steak A5+ met salade en zoete aardappelfrietjes met truffelmayonaise
Japanese Wagyu A5+ rib-eye steak with a salad and sweet potatoe fries with truffle mayonnaise

WAGYU KATSU SANDO

79

Panko gepaneerde Japanse Wagyu A5+ rib-eye steak met tonkatsu-saus en koolsla, tussen verse toast
Panko crusted Japanese Wagyu A5+ rib-eye steak with tonkatsu sauce and cabbage, in between fresh toast



TEPPANYAKI MENU

Gegrild op een Japanse plaat
Grilled on Japanese hot plate

OKONOMIYAKI - おこのみやき

ZEEVRUCHTEN / SEAFOOD

24

Met zeevruchtenmix en katsuobushi
With seafood mix and katsuobushi

TATSUTA KIP / TATSUTA CHICKEN

23

Met krokante kip en gari
With crispy chicken and gari

HIRATA - 平田 /2

BUIKSPEK / PORK BELLY

23

Gestoomde broodjes met gekaramelliseerd buikspek en geroosterde uitjes
Steamed buns with caramelized pork belly and crunchy onions

SOFTSHELL CRAB

25

Gestoomde broodjes met krokante softshell krab komkommer en kimchi saus
Steamed buns with crispy softshell crab cucumber and kimchi sauce

MIX

24

Gestoomde broodjes met buikspek & softshell krab
Steamed buns with pork belly and softshell crab

GYOZA - 餃子 /12

RUND / BEEF

22

Gestoomd met rund
Steamed with beef

KIP/ CHICKEN

22

Gefrituurd met kip
Fried with chicken

MIX

22

Gestoomd met rund & gefrituurd met kip
Steamed with beef & fried with chicken

SOMETHING SPECIAL

Vraag ons team naar de exclusieve creatie van de chef van de maand
Ask our staff about our chef's exclusive creation of the month



DESSERT - COFFEE & TEA

DEZĀTO - デザート

TIRAMISU PARI PARI / 6

10

Krokante cocons gevuld met huisgemaakte tiramisu en cacao poeder
Crispy spheres filled with homemade tiramisu and cacao dust

RINGO GYOZA / 6

10

Gefrituurde appeldumplings met gezouten karamel
Fried apple dumplings with salted caramel

MOCHI / 4

10

Japans ijs omhuld met rijstdeeg - smaken van de dag
Japanese ice cream wrapped in rice dough - flavors of the day

BIRTHDAY SURPRISE / 2 PERSONEN

25

Dessert met vuurwerk en muziek
Dessert with fireworks and music

WARME DRANKEN

THEE - お茶

BANCHA

5

Japanse groene thee met een zachte umami smaak
Japanese green tea with a soft umami flavor

TAMARYOUKUCHA YONKON

6

Japanse groene thee met een zacht, rokerige umami smaak
Japanese green tea with a soft, smoky umami flavor

SENCHA

5

Japanse groene thee met gember en limoen
Japanese green tea with ginger and lime

SENCHA GOOD FEELING

5

Japanse groene thee met ananas, framboos en aardbei
Japanese green tea with pineapple, raspberry and strawberry

KOFFIE - コーヒー

ESPRESSO

4

LUNGO

4,5

CAPPUCCINO

5

LATTE MACCHIATO

6

CARAMEL FLAT WHITE

6

HOT CHOCOLATE

6

Onze koffies zijn ook cafeïnevrij verkrijgbaar

Our coffees are available as decaffeinated upon request