



APERITIEVEN

SUPPAI UMESHU € 9,00

Een zeer verfijnde pruimenwijn met een mooie balans in zijn fruitige toetsen en volle zoete smaak.

SALT`N YUZU SAKE € 9,00

Frisse sake met Japans citrus fruit (7% alc.)

SHISO SHOCHU € 9,00

Japanse zachte jenever gemaakt van rijst met een extract van shiso (Japans kruid) 20%alc.

CAVA NADAL BRUT Glas € 10,00

Droge en complexe schuimwijn, 'zero-dosage'

OCUS GIN & TONIC met Fever Tree Tonic € 15,00

100% Bio en 100% Vegan. Gedestilleerd en gebotteld in België.

Deze botanische zachte en kruidige Gin bevat gember, koriander, citroenschil, lavendelbloesem en kaneel.

NIKKA GIN & TONIC met Fentimans Tonic € 16,00

Een Japanse Gin met een fijn citrus aroma van Yuzu, Kabosu, Amanatsu en Japanse sancho peper.

BIEREN

Asahi (van t'vat) € 5,00

Kirin (50 cl) € 6,00

Pinkus (Natuurlijk Duits bier) € 6,00

Belgisch bier (Suggestie) Variabel

Alcohol vrij bier (Suggestie) Variabel

SCHUIMWIJN

CANALS NADAL Brut Nature (per fles) € 55,00

Macabeu, Xarel-lo, Parellada – DO Cava - Méthode Traditionelle - Spanje

Canals Nadal is nog altijd een klein familiaal wijnbedrijf in de Penedès waar men sterk toezicht houdt op de hoge kwaliteit. Dit is een 'zero-dosage' cava, dat wil zeggen dat er geen extra suiker werd toegevoegd voor de tweede gisting.

Dit levert een goede droge en complexe schuimwijn op. Zeer fijn en genuanceerd en daardoor ideaal bij de Japanse keuken.

CHAMPAGNE

GRAIN DE CELLES - MÉTHODE CHAMPENOISE € 109,00
EXTRA BRUT

Domaine Pierre Gerbais / Champagne Côte des bars - Frankrijk

50% Pinot Noir, 25% Pinot Blanc, 25% Chardonnay / Artisanale Champagne

Een troebele en droge Champagne met een zeer elegante sprankel. Het karakter van deze zeer verfijnde Champagne wordt getypeerd door zijn bouquet van witte bloemen en volle fruitigheid. Zeer fris en mineraal uitgebalanceerd.

Perfect als aperitief en bij oesters. Past uitstekend bij onze rauwe vis en verfijnde Japanse smaken.

FRISDRANK

Appelsap	€ 4,50
Sinaasappelsap	€ 4,50
Tonic	€ 4,00
Fritz Kola (33cl)	€ 5,00
Fritz Citroen (33cl)	€ 5,00

KOMBUCHA

KOMBUCHA* (met matcha, yuzu en zeekraal)	€ 6,00
KOMBUCHA* (met yuzu / Japanse citroen)	€ 6,00
KOMBUCHA* (met gember)	€ 6,00

*Kombucha van DE BRON. Kombucha is een gefermenteerde drank op basis van thee, gebrouwen in een ambachtelijke microbrouwerij in Antwerpen met hoogwaardige natuurlijke ingrediënten. Deze drank werd ontwikkeld als niet-alcoholisch alternatief bij food pairing en gaat goed bij de Japanse gerechten. DE BRON werkt met interessante seizoenen gebonden smaken..

WATER

Perrier (0,2L)	€ 4,00
Bru plat / bruis (0,5L)	€ 6,00
Bru plat / bruis (1L)	€ 10,00

WARME DRANKEN

THEE

Sencha	€ 5,00	€ 8,00
<i>Groene thee met matcha poeder</i>		
Genmai-Cha	€ 5,00	€ 8,00
<i>Groene thee met matcha poeder en gepofte rijst</i>		
Hojicha	€ 4,00	€ 7,00
<i>Geroosterde groene thee, laag theïne gehalte</i>		

KOFFIE

Koffie / Espresso (Nespresso)	€ 5,00
Cappuccino / Latte	€ 6,00

DIGESTIEVEN

WHISKEY

Vraag naar ons aanbod	Variabele prijs
-----------------------------	-----------------

SHOCHU

Japanse Jenever	Variabele prijs
-----------------------	-----------------



SAKE

Sake , of onder de naam nihonshu, “Japanse alcohol” wordt al vele eeuwen in Japan gemaakt door fermentatie van rijst en water. Er bestaan diverse categorieën Sake, zoals Ginjo, Junmai Ginjo en Daiginjo, waarbij een onderscheid wordt gemaakt tussen Sake soorten waarbij alcohol wordt toegevoegd en soorten waarbij dit niet het geval is. Verschillende soorten Sake kunnen koud, kamertemperatuur of warm gedronken worden. Het alcohol percentage ligt doorgaans tussen de 5 en 19%.

HONJOZO

Is een sake waar alcohol wordt aan toegevoegd terwijl bij Junmai sake's alcohol ontstaat door een natuurlijk fermentatieproces.

JUNMAISHU

*70% van de rijstkorrel blijft over na het polijsten.
Heeft meestal een rijke smaak.*

JUNMAI GINJO

60% van de rijstkorrel blijft over na het polijsten. Een aangename sake om met uw maaltijd te drinken. Junmai Ginjo heeft meestal een rijke, scherpe of gelaagde smaak bepaald door de rijstsoort en het gistingproces.

JUNMAI DAI-GINJO

50% of minder van de aperitief blijft over na het polijsten. Deze verfijnde sake is goed om als aperitief te drinken of bij een maaltijd met rauwe vis gerechten. Een sake van zeer goede kwaliteit door de hoge polijsting, een zuiver karakter en optimale aroma's.

HAKUTO SHUZO

KAKUREI

MUTSU
HASSEN

SHIRAYUKI

RYUSEI

TSUKINOKATSURA

IMADA SHUZO

TSUKASABOTAN

SAKAYA HACHIBEI
KINO

WARME SAKE

KONISHI SYUZO

Hyogo / Japan

JOSEN SHIRAYUKI (15,5% alc.) Karaf 150ml

€ 12,00

Een zachte sake die warm geserveerd wordt. Karaf 250ml

€ 18,00

SAKAYA HACHIBEI

Mie prefecture / Japan

KINO (16% alc.) Karaf 280ml

€ 28,00

Kino staat voor het herwaarderen van de landbouw en is dan ook een hommage aan dit gegeven. De rijst is geoogst uit hun eigen rijstvelden, gebruik makend van de Kimoto methode. Deze sake is gemaakt voor mens en natuur te dienen, denkend aan de lokale landbouw, in de hoop dat de omgeving nog voor vele generaties mag dezelfde blijven. Kino is de sake om een hele avond van te genieten tijdens een maaltijd. Met een volle smaak, is deze sake zowel koud, op kamertemperatuur als licht opgewarmd te drinken. Polijst verhouding: 60%

KOUDE SAKE

Karaf mogelijk van 250ml. / 350ml. / 450ml. / 750ml.

KAKUREI BREWERY Niigata prefecture / Japan

KAKUREI JUNMAI GINJO (15% alc.)	Glas 100ml	€ 9,00
	Karaf 350ml	€ 32,00

Een lichte, frisse sake met een elegante smaak. Zachte mooie afdrank met een goede hoeveelheid umami. Polijst verhouding: 65%

KAKUREI JUNMAI DAIGINJO (15% alc.)	Glas 100ml	€ 14,50
	Karaf 350ml	€ 55,00

Een soepele, zachte sake met bloemige en fruitachtige geur die begint met een milde zoetheid en hints van meloen en appel bevat. Evenwichtige, lichte en zachte smaak met een zuivere afdrank. Polijst verhouding: 40%

TSUKASABOTAN BREWERY Kochi prefecture / Japan

SENSHU-HASSAKU JUNMAI (15% alc.)	Glas 100ml	€ 9,50
	Karaf 350ml	€ 35,00

Licht en zeer droge sake met elegante aroma's van appel en yoghurt. Deze sake heeft een hogere aciditeit en past hierbij uitstekend bij sashimi, sushi en tempura.

IMADA SHUZO BREWERY Hiroshima prefecture / Japan

FUKUCHO JUNMAI GINJO (15% alc.)	Glas 100ml	€ 9,50
	Karaf 350ml	€ 35,00

Een sake met levendige fruitige aroma's en een delicate aciditeit. Deze sake is gebrouwen met Hattanso rijst, historische sake rijst van Hiroshima. Terug tot leven gebracht door Imada Shuzo "vrouwelijke brouwer" dat met respect de traditie en de smaak van de regio respecteert. Polijst verhouding: 60%

MUTSU HASSEN BREWERY Aomori prefecture / Japan

BLACK LABEL JUNMAI GINJO (16% alc.)	Glas 100ml	€ 12,00
	Karaf 350ml	€ 35,00

Een uitstekend gebalanceerde sake met een gelaagde kruidige smaak. Kan perfect tijdens de maaltijd gedronken worden. Polijst verhouding: 60%

RYUSEI BREWERY Hiroshima prefecture / Japan

RYUSEI JUNMAISHU MUKU (16% alc. Matured)	Glas 100ml	€ 10,00
	Karaf 350ml	€ 35,00
	Warm Karaf 280ml	€ 35,00

Deze sake is gemaakt met Omachi rijst, gebrouwd met de Kimoto methode, zonder toegevoegde gist. De rijst geeft hierbij het karakter aan deze sake. Deze sake is 2 jaar gerijpt in vaten. Ideaal bij gerechten met smaken als miso, vleesgerechten en/of sterkere smaken van de Japanse keuken. Ook een aanrader als digestief door de gerijpte smaak. Wij serveren deze sake liefst op kamertemperatuur omdat de aroma's beter tot hun recht komen. Polijst verhouding: 60%

KOUDE SAKE

PER FLES VAN 720ML.

SAKAYA HACHIBEI
Mie prefecture / Japan

KINO (16% alc.)Fles 720ml € 85,00

Kino staat voor het herwaarderen van de landbouw en is dan ook een hommage aan dit gegeven. De rijst is geoogst uit hun eigen rijstvelden, gebruik makend van de Kimoto methode. Deze sake is gemaakt voor mens en natuur te dienen, denkend aan de lokale landbouw, in de hoop dat de omgeving nog voor vele generaties mag dezelfde blijven. Kino is dé sake om een hele avond van te genieten tijdens een maaltijd. Met een volle smaak, is deze sake zowel koud, op kamertemperatuur als licht opgewarmd te drinken. Polijst verhouding: 60%

RYUSEI BREWERY
Hiroshima prefecture / Japan

RYUSEI HIBI KIMOTO (16% alc.)Fles 720ml € 95,00

Fuji Shuzo brouwerij gebruikt de traditionele Kimoto stijl, zonder toegevoegde gist. Gemaakt met Yamadanishiki rijst. Deze vollere sake combineert goed met de zoutere en zilte smaken van de Japanse keuken. Geprezen als een van de beste sake's in Japan. Polijst verhouding: 60%

TSUKINOKATSURA (Willow Tree)
Kyoto Prefecture / Japan

JUNMAI GINJO - YANAGI (16% alc.)Fles 720ml € 105,00

Een levendige, hoog aromatische Junmai Ginjo, met toetsen van vers geplukte aardbeien, mos en gedroogde peer. De textuur van deze sake is licht en delicaat met een lange en complexe afdronk. Een elegante sake, wel gebalanceerd tussen verfrissende aciditeit, zachte zoete toetsen en mineraliteit. Uitstekend bij al onze gerechten. Polijst verhouding: 60%

KAKUREI BREWERY
Niigata prefecture / Japan

JUNMAI DAIGINJO YAMADANISHIKI (16% alc.)Fles 720ml € 190,00

Deze top kwaliteit Daiginjo sake zit boordevol aroma's en heeft een zijdezachte smaak. Zuiver en intens, gemaakt met de bijzondere rijstsoort Tojo, Hyogo prefecture's Yamadanishiki. Uitstekend als aperitief of bij gerechten met subtiele smaken. Polijst verhouding: 37%

Izumi werkt samen met Otemba sake uit Amsterdam. Otemba sake importeert een uiterst speciaal gekozen selectie van premium sake's van de kleinere brouwerijen doorheen Japan. Zo brengen we samen een unieke Japanse ervaring in ons restaurant.



OTEMBA SAKE

WITTE WIJNEN

GESELECTEERD ALS HUISWIJN

SOUTH EMOTION VERMENTINO

100% Vermentino - IGP Pays d'Oc - Les vigneronns du Narbonnais - Frankrijk
Een heerlijke frisse en aromatische wijn met tonen van wit fruit, bloesem en een mooie afdronk met onder andere tropisch fruit. De rijkdom aan aroma's maken deze wijn tot een uitstekende begeleider bij Japanse gerechten.

Per glas	€	8,00
Per karaf (50 cl)	€	22,00
Per fles (75cl)	€	32,00

FRIS, FRUITIG EN MINERAAL

PEPE MENDOZA	€	43,00
--------------------	---	-------

Moscatel, macabeo & airén - DO Alicante - Pepe Mendoza - Spanje
Dit is een wijn met een zuivere terroir expressie. Het is een blend waarbij de moscatel florale tonen aanbrengt en de macabeo een zeer mooie mineraliteit toevoegt. Een frisse wijn die zeer mooi tot zijn recht komt bij sushi en sashimi.

GRUNER VELTLINER	€	48,00
------------------------	---	-------

100% grüner veltliner - DAC Kamptal - Weingut Hirsch - Oostenrijk
Deze grüner veltliner toont de typische fruitige en kruidige kwaliteiten van deze variëteit. Hij wordt getypeerd door aroma's van groene appel, wilde kruiden en lichte hint van witte peper. Een levendige en frisse witte wijn die fantastisch werkt bij sushi en sashimi en bij alle visgerechten.

SOAVE CLASSICO DOC	€	51,00
--------------------------	---	-------

Blend van Garganega en Trebbiano di Soave - Italië
Een klassieke italiaanse wijn uit één van de belangrijkste witte wijnregio's van Italië. De wijn is gerijpt in staal en charmeert met zijn aromatische nuances en initiële zachtheid, maar eindigt met een mooie levendige zuurgraad. De minerale basis geeft citrus tonen vrij van citroen en roze pompelmoes. Daarnaast ook veel fruit, vlierbloesem en limoenbloesem. Coffe was bovendien de eerste producent die een biologische label van deze regio mag zetten.

POUILLY FUMÉ	€	54,00
--------------------	---	-------

100% sauvignon blanc - AOP - Domaine de Riaux, famille Jeannot - Frankrijk
Wereldberoemde referentieregio voor sauvignon blanc. Mooie complexe witte wijn met aroma's van citrus en exotisch fruit en de typische minerale ondertoon die het gebied zo typeert. Uitstekende begeleiding bij vis in alle mogelijk bereidingen.

RIESLING	€	110,00
----------------	---	--------

Ungsteiner Nussriegel Riesling - Weingut Rings
Pfalz VDP Erste Lage - Duitsland 'premier cru' riesling van een wijngaard op een steenworp van de bekende Weilberg. Een wijngaard met een warm microklimaat en vooral een klei en zandsteen bodem. Een rijke riesling met een mooie zuurtegraad die de perfecte balans oplevert. Mooie minerale, aardse aroma's zijn duidelijk aanwezig naast citrus toetsen en rijpe vruchten. Enkele jaren flesrijping zorgen bovendien voor een mooi ontwikkelde wijn die perfect op dronk is.

WITTE WIJNEN

RIJK EN VOL VAN KARAKTER

KAORI € 42,00

100% Viura - Rioja - Spanje

Gemaakt door sterrenchef Japanse gastronomie, Félix Jiménez.

Rijkelijke tropische wijn met aroma's van pompelmoes, een subtiele ondertoon van peper en florale toetsen die het boeket vervolledigen. Het palet is complex met tropische vruchten en vanille, gerijpt gedurende vijf maanden in eikenhouten vaten. De afdronk heeft een mooie textuur die de mond vult, maar toch verfrissend aanvoelt. Een Spaanse wijn met een Japanse ziel.

PALPITE BRANCO € 63,00

58% arinto, 24% verdelho, 18% antão vaz – VR Alentejo – Fitapreta - Portugal

Deze Portugese witte wijn verblijft 12 maanden op eiken vaten. Hij vertoont een perfecte balans tussen kracht en frisheid. Een volle wijn met kruidigheid, wat vanille en een romige textuur. Dit maakt hem zeer geschikt bij gegrilde vis bereidingen.

BOURGOGNE CÔTE D'OR € 81,00

100% chardonnay – AOP - Domaine Michelot – Frankrijk

Een klassieke witte Bourgogne, 100% chardonnay. Deze wijn wordt gemaakt van druiven binnen de gemeente Meursault van percelen die grenzen aan de beroemde gelijknamige appellatie. De wijn ondergaat een mooie vatrijping. Hij is mondvullend en rijk, met het fraaie, zachte fruit van de chardonnay druif en een vleugje vanille van de houtrijping. In de finale tenslotte mooie mineralen.

RODE WIJNEN

GESELECTEERD ALS HUISWIJN

BIS PINOT NOIR

Bis by Biscaye - Frankrijk

Een fruitige pinot noir uit het zuiden van Frankrijk.

Emmanuel Biscaye, vierde generatie, die het overnam stapte sinds 2020 over op biologische wijnbouw. Robijnrode wijn met tonen van kersen, frambozen en zoete specerijen. Gemakkelijk te drinken bij al onze gerechten.

Per glas	€ 9,00
Per karaf (50 cl)	€ 25,00
Per fles (75cl)	€ 36,00

ELEGANTE EN LICHT RODE WIJNEN

SPÄTBURGUNDER TROCKEN SCHWARZERDE € 48,00

100% pinot noir - Pfalz – Weingut am Kaiserbaum - Duitsland

Spätburgunder is de Duitse benaming voor pinot noir. Misschien iets minder bekend, maar zo prachtig van stijl. Een smaak rijk aan kersen en kruiden. Door het frisse karakter van de druif is deze wijn inzetbaar bij zeer veel verschillende gerechten.

PINOT NOIR KUPELWIESER € 54,00

100% pinot noir - Alto Adige DOC - Italië

De Kupelwieser Pinot Noir schittert in het glas met een heldere robijnrode kleur. Aroma's van kersen, rode bloemen en een duidelijke aardse noot, typisch voor Pinot Noir, springen uit het glas. De smaak is delicaat en fris met zachte smaken van rode bessen en kruiden, in balans gebracht door een levendige zuurgraad. Een Prachtige, lichtvoetige wijn afkomstig van de flanken van de Alpen.

GD VAJRA MONTERUSTICO BAROLO € 109,00

Frankrijk - Een top Barolo uit het zuidelijke deel van de Franse Barolo streek.

In de neus vinden we klassieke aroma's van kers, rozenblaadjes, een zweem van tabak, leer en minrealiteit. Harmonieus, met een goede balans in tannine en een lange sappige afdronk. 24 maanden gerijpt in Franse vaten.