



THE TEPPANYAKI SHOW
SIZZLING GRILL DINING

Teppanyaki show menu

Menu 1

Sushi

Zalm nigiri

Komkommer nigiri

Avo cucumber dream

Sushi Cream cheese

Sushi California rol (Krab Vlees, komkommer en avocado)

Surf n turf (ossenhaas, gamba, avocado, terriyaki saus)

Duck duck roll (peking eend, hoisin saus, komkommer, avocado)

Crispy chicken roll (kip katsu, komkommer, gebakken uitjes, Japanse licht pittige mayonaise)

Teppanyaki specialiteit

Dumplings (Gehak/garnaal/kip)

Terriyaki chicken (kipendijfilet, teriyaki, lente ui, knoflook)

Lamsrack

Ossenhaas

Side dishes

Gebakken rijst

Gebakken groente

Dessert

Creme brulee of Panna cotta

Kindermenu

Onbeperkt mini frikandellen, kipnuggets, friet en appelmoes + sauzen

Extra's

Sashimi Sampler (Een assortiment van verse sashimi, kunstig gerangschikt voor het oog en de smaakpapillen)

+€35,00

Wakame salade (+7,50 p.p)

Oesters (+€8.50 p.p)

Kreeft met yuzu miso (dagprijs)

Black pepper beef (+€8.50 p.p)



Menu 2

Sushi

Zalm nigiri

Komkommer nigiri

Avo cucumber dream

Sushi Cream cheese

Sushi California rol (Krab Vlees, komkommer en avocado)

Surf n turf (ossenhaas, gamba, avocado, terriyaki saus)

Duck duck roll (peking eend, hoisin saus, komkommer, avocado)

Crispy chicken roll (kip katsu, komkommer, gebakken uitjes, Japanse licht pittige mayonaise)

Teppanyaki specialiteit

Zalm

Zeebaars

Grote garnalen

Kipspies

Ossenhaas

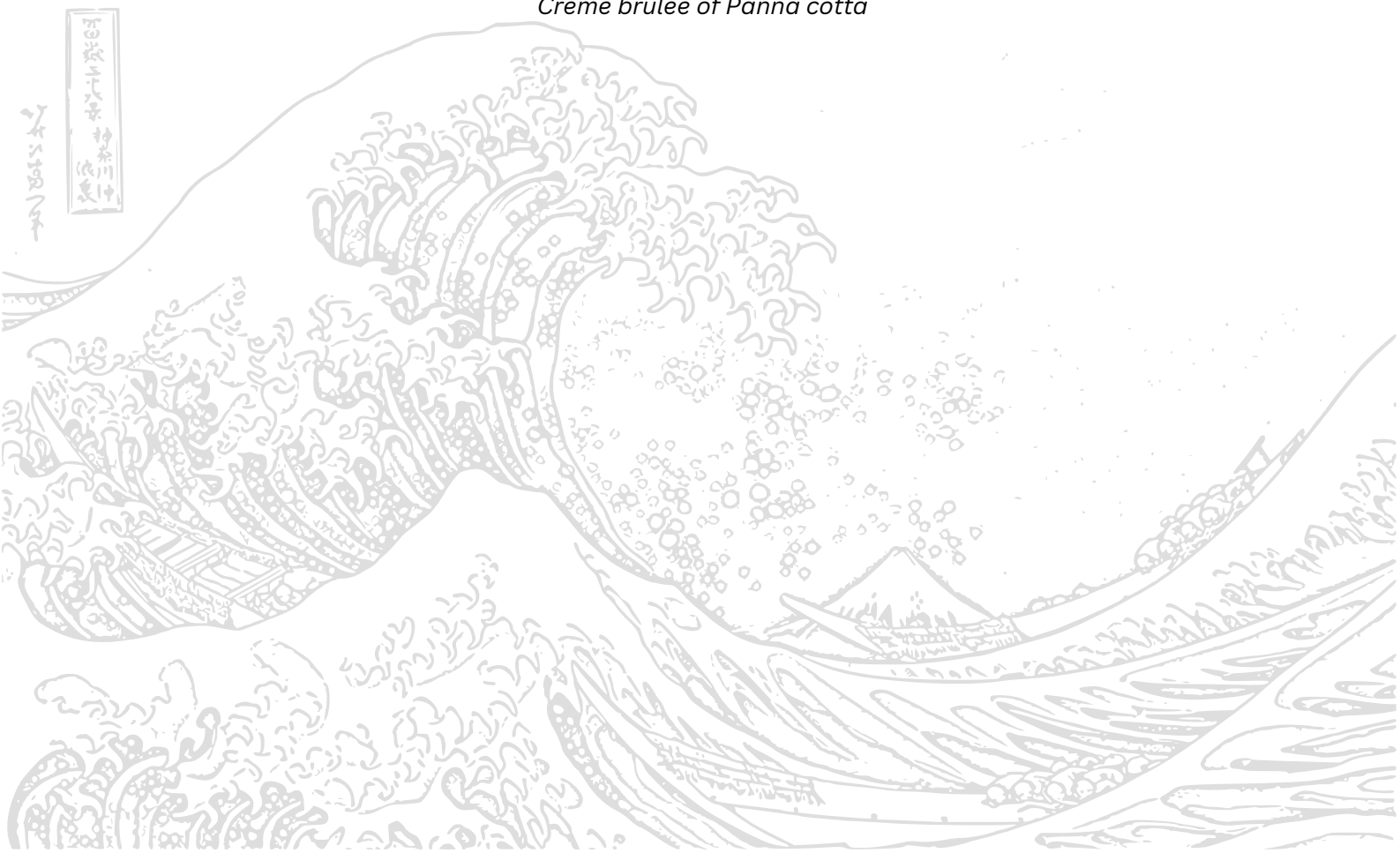
Side dishes

Gebakken rijst

Gebakken groente

Dessert

Creme brulee of Panna cotta



Menu 3 (luxe menu) (€25 p.p) extra toeslag)

Sushi

Zalm nigiri
Komkommer nigiri
Avo cucumber dream
Sushi Cream cheese
Sushi California rol (Krab Vlees, komkommer en avocado)
Surf n turf (ossenhaas, gamba, avocado, terriyaki saus)
Duck duck roll (peking eend, hoisin saus, komkommer, avocado)
Crispy chicken roll (kip katsu, komkommer, gebakken uitjes, Japanse licht pittige mayonaise)

Teppanyaki specialiteit

Zalm
Jacobsschelp
Grote garnalen
Wagyu
Eendenborst
Ossenhaas

Side dishes

Gebakken rijst
Gebakken groente

Dessert

Creme brulee of Panna cotta

