





# COMPANY INTRODUCTION

## Welkom

Wij heten u hartelijk welkom in onze Japanse Izakaya TANUKI. Het genoeg om u van dienst te zijn is geheel onzerzijds. Wij danken u voor het kiezen van Tanuki en wensen u een prettige tijd onder genot van een drankje en Japanse gerechten.

## Tanuki Amstelveen

In 1995 is Tanuki Amstelveen als typische Izakaya gevestigd in het Stadshart van Amstelveen. Een Japanse Izakaya is van oorsprong een ‘alcohol huis’ waar zakenlieden na werk gezamenlijk alcoholische dranken nuttigen met wat snacks. Gaandeweg is Tanuki getransformeerd naar een plek waar men naast alcoholische dranken ook kan genieten van sushi en sashimi gerechten.

Tanuki streeft naar de juiste balans in deze combinatie en dat blijkt een succes. We mochten meerdere malen de titel ‘Beste Japanse Restaurant van Noord Holland' ontvangen. En natuurlijk zijn we erg trots op deze prestaties.

Veel tevreden klanten hebben het voorrecht gehad om te genieten van een breed scala aan typische Izakaya-gerechten met selectieve dorstlessende alcoholische dranken. Onze meest verkochte favorieten omvatten traditionele gerechten zoals sushi, sashimi, gegrilde brochettes en andere westerse gerechten zoals kaas-soufflee, gefrituurde aardappel om er maar een paar op te noemen

## Ons team

Zonder mensen is er geen organisatie en zonder ons team zou Tanuki niet zijn waar ze nu zijn. Graag willen wij u introduceren aan de mensen achter onze organisatie, de mensen die de successen mogelijk maken.

De oprichters van Izakaya Tanuki is de familie Chang. Het moederbedrijf is door de jaren heen enorm gegroeid maar desondanks blijft het een familiebedrijf, want ook vennoten en werknemers buiten de familie Chang zijn na 20 jaar door dik en dun familie geworden. Dit is onze kracht en we beseffen tevens hoe bijzonder dit is.

Chef-kok, de heer Kenji Osone werd geboren in Ibaraki niet ver van Tokio. Op jonge leeftijd begon hij te werken in een klein restaurant in de buurt van Tsukiji, de beroemde vismarkt van Tokio, waar hij het belang van verse ingrediënten van hoge kwaliteit leerde kennen. Zijn kennis en ervaring in combinatie met zijn kunst van perfectie heeft Osone-san bijgedragen in veel nieuwe gerechten voor onze restaurants. Osone-san heeft echt bijgedragen aan de groei van ons bedrijf.

Osone-san's heeft een aantal talentvolle opvolgers waaronder, Hisashi Fujikawa die op de traditionele Japanse wijze geschoold zijn. Met zijn culinaire kennis en vaardigheden in de Japanse keuken, is Hisashi Fujikawa samen Jennie Liu en Richard Lee verantwoordelijk voor het reilen en zeilen van het Tanuki Amstelveen.

Richard Lee heeft aan de wieg gestaan van Tanuki in Amstelveen. Het is geen wonder dat iedereen Richard kent, een complete generatie is opgegroeid met de gerechten van Tanuki!

Jennie Liu heeft meer dan 20 jaar nauw samen gewerkt met Osone-san in het Amsterdamse Japan Inn. Tot verdriet van de vaste klanten moest door gebrek aan opvolgers Japan Inn opgeheven worden. Maar gelukkig zijn de overige personeelsleden overgestapt naar Tanuki Amstelveen. Osone-san met met meer dan 50 jaar ervaring in de Japanse keuken kan het echter niet nalaten om af en toe in de keuken te kijken.

Het familiebedrijf Chang blijft trouw aan de traditionele aspecten van de Japanse keuken en heeft met haar ervaring bewezen om kwaliteit en service te kunnen leveren tegen een vriendelijke prijs.

## Welcome

*We warmly welcome you to our Japanese Izakaya TANUKI. The pleasure to be of service to you is entirely on our part. We thank you for choosing Tanuki and wish you a pleasant time while enjoying a drink and Japanese dishes*

## Tanuki Amstelveen

*In 1995 Tanuki Amstelveen was established as typical Izakaya in the Stadshart of Amstelveen. A Japanese Izakaya is originally an 'alcohol house' where businessmen drink alcoholic beverages with some snacks after work. Gradually, Tanuki has been transformed into a place where, besides alcoholic drinks, people can also enjoy sushi and sashimi dishes*

*Tanuki strives for the right balance in this combination and that turns out to be a success. We received several times the title 'Best Japanese Restaurant of North Holland' . And of course we are very proud on this achievements.*

*Plenty of satisfied customers has had the privilege of enjoying a wide variety of typical Izakaya dishes with selective thirst quenching alcoholic beverages. Our high selling favourites includes both traditional dishes such as sushi, sashimi, grilled skewers, and other western dishes as fried cheese, fried potato to name a few.*

## Our Team

*Without people there is no organisation and without our team there would be no Tanuki. Therefore we would like to introduce you to the people that make our success possible.*

*The founders of Izakaya Tanuki are the Chang family. The parent company has grown during the years but nevertheless it remains a family company. Even associates and colleagues outside the Chang family became family after 20 years of loyalty and hard work together. This is our strength and we also realize how special this is.*

*Executive chef, Mr Kenji Osone was born in Ibaraki not far from Tokyo. At young age he started to work in a small restaurant near Tsukiji, the famous Seafood Market of Tokyo, where he learned the importance of fresh high quality ingredients. His knowledge and experience combined with his art of perfection has resulted in a lot of new dishes for our restaurants. Osone-san has truly contributed in the growth of our company.*

*Osone-san's has a number of talented successors including Hisashi Fujikawa, who are trained in the traditional Japanese way. With his culinary knowledge and skills in Japanese cuisine, Hisashi Fujikawa together with Jennie Liu and Richard Lee are responsible for the ins and outs of the restaurant Tanuki in Amstelveen.*

*Richard Lee stood at the cradle of Tanuki in Amstelveen. It is no wonder that everyone knows Richard, a complete generation grew up with the dishes of Tanuki!*

*Jennie Liu has worked closely with Osone-san for more than 20 years at the Amsterdam Japan Inn. To the grief of regular customers, Japan Inn had to be dissolved due to lack of successors. But fortunately the other employees switched to Tanuki Amstelveen. Osone-san with more than 50 years of experience in Japanese cuisine, however, can not fail to look at the kitchen from time to time.*

*The Chang company stays true to the traditional aspects of the Japanese kitchen en has proven with her experience to be able to provide good quality and service for an affordable price.*

## Wijnen

HOUSE WINE	Glas	Fles
Rood- <i>Red</i>	<b>901</b> € 3.75	<b>9011</b> € 18.80
Wit- <i>White</i>	<b>902</b> € 3.75	<b>9021</b> € 18.80
Rose	<b>903</b> € 3.75	<b>9031</b> € 18.80
Chardonnay	<b>904</b> € 4.50	<b>9041</b> € 22.55

## Shochu & Cocktails

<b>921</b>	さつま白波	Satsuma Shiranami	€ 4.80
<b>922</b>	ライムサワー	Lime Sour	€ 6.70
<b>923</b>	梅干サワー	Umeboshi Sour	€ 6.70
<b>924</b>	カシスサワー	Cassis Sour	€ 6.70
<b>925</b>	梅酒サワー	Umeshu Sour	€ 5.85
<b>926</b>	カルピスサワー	Calpis Sour	€ 6.70
<b>927</b>	ウーロンサワー	Oolong High	€ 6.70
<b>928</b>		High Ball	€ 5.40
<b>929</b>		Sake Lime	€ 4.90
<b>930</b>		Yuzu Sour	€ 5.95
<b>931</b>		Jasmine Tea High	€ 6.70
<b>932</b>		Green Tea High	€ 6.70
<b>933</b>		Nama Grapefruit Sour	€ 6.45
<b>934</b>		Nama Lemon Sour	€ 5.40

## Beer ビール

<b>961</b>	ハイネケン生ビール (小)Heineken Beer (Small)	€ 3.75
<b>962</b>	ハイネケン生ビール (大)Heineken Beer (Big)	€ 5.65
<b>963</b>	ハイネケン生ビール Heineken Beer (Pitcher 1.8ltr)	€ 17.85
<b>964</b>	キリン一番搾りKirin Beer	€ 4.20
<b>965</b>	札幌Sapporo	€ 4.20
<b>966</b>	アサヒスーパードライAsahi Super Dry	€ 4.20
<b>967</b>	ハイネケン生ビール 0.0% Amstel Malt	€ 3.45

## Spirits & Liquor

<b>941</b>	ヤングジュネバー	Jonge Jenever	€ 3.35
<b>942</b>	ドライ ジン	Dry Gin	€ 4.90
<b>943</b>	ウォッカ	Vodka	€ 4.90
<b>944</b>	ラム	Rum	€ 4.90
<b>945</b>	アマレット	Amaretto	€ 4.90
<b>946</b>	ドラムブイ	Drambuie	€ 4.90
<b>947</b>	ジョニー ウォーカー	Johnny Walker (Red)	€ 5.55
<b>948</b>	ジョニー ウォーカー	Johnny Walker (Black)	€ 6.35
<b>949</b>	ジャックダニエル	Jack Daniels	€ 5.55
<b>950</b>	ジェームソン	Jameson Irish Whisky	€ 5.55
<b>951</b>	シーバス	Chivas Regal	€ 5.55
<b>952</b>		Glenfiddich	€ 6.35
<b>953</b>		Glen Talloch	€ 4.80
<b>954</b>		Japanese Whiskey	€ 5.95
<b>955</b>	レミー マルタン	Remy Martin V.S.O.P	€ 6.45

## Japanese Sake 日本酒

<b>981</b>	枺酒	Masu Sake	€ 4.30
<b>982</b>	吟醸酒白鷹冷	Cold Nama Sake Ginjou (300ml)	€ 9.50
<b>983</b>	吟醸酒瑞兆	Cold Junmai Ginjou (500ml)	€ 20.45
<b>984</b>	熱かん一合	Warm Sake (Small)	€ 5.50
<b>985</b>	熱かん二合	Warm Sake (Big)	€ 8.30
<b>986</b>	梅酒	Plum Wine	€ 3.75

# Bottle Keep

<b>991</b>	白波 芋焼酎	Ichiko 900ml	€ 53.00
<b>992</b>	白波 芋焼酎	Shiranami Imo Shochu 720ml	€ 42.00
<b>993</b>	白波 芋焼酎	Shiranami Imo Shochu 900ml	€ 46.70

## Home Made Drinks 自家製ドリンク

<b>821</b>	冷たいお茶 Groene thee(koud) - <i>Green Tea(cold)</i>	€ 2.15
<b>822</b>	冷たいお茶 Jasmijn thee(koud) - <i>Jasmine Tea(cold)</i>	€ 2.15
<b>823</b>	ウーロン茶 Oolong Tea	€ 2.70
<b>824</b>	自家製アイスティー Home-made ice tea	€ 3.75
<b>825</b>	Calpis Cassis	€ 3.75
<b>826</b>	Calpis Lemon	€ 3.75
<b>827</b>	カルピス Calpis Water	€ 2.95
<b>828</b>	カルピス (ガス有り) Calpis Soda	€ 2.95

## Hot Drinks 温かい飲み物

<b>801</b>	緑茶	Groene thee - Green Tea	€ 2.40
<b>802</b>	緑茶	Groene thee - Green Tea (Pot)	€ 5.40
<b>803</b>	英語のお茶	Engelse thee - English Tea	€ 2.70
<b>804</b>	ジャスミン茶	Jasmijn thee - Jasmine Tea	€ 2.70
<b>805</b>	ジャスミン茶	Jasmijn thee - Jasmine Tea (Pot)	€ 5.40
<b>806</b>		Munt thee	€ 2.70
<b>807</b>		Koffie - Coffee	€ 2.60
<b>808</b>		Decafe	€ 2.60
<b>809</b>		Espresso	€ 2.60
<b>810</b>		Double Espresso	€ 3.75
<b>811</b>		Cappuccino	€ 3.20

## Ice Cream

<b>881</b>	Matcha	Groene thee rooms ijs - <i>Green Tea Ice Cream</i>	€ 3.75
<b>882</b>	Goma	Japane zwarte sesam ijs - <i>Japanese Black Sesame Ice Cream</i>	€ 3.75
<b>883</b>	Azuki	Japane rode bonen ijs - <i>Japanese Red Bean Ice Cream</i>	€ 3.75
<b>884</b>	Vanilla Azuki Special	Vanille ijs met zoete rode bonen pasta - <i>Vanilla Ice-Cream with red bean paste</i>	€ 4.80
<b>885</b>	Ice Cream 3 Assortment	Trio van sesam-groene thee en rode bonen roomijs <i>Ice-cream assortment, sesame, green tea and red bean</i>	€ 7.00

## Juices

<b>891</b>	アップルジュース Apple Juice	€ 2.95
<b>892</b>	オレンジジュース Orange Juice	€ 3.10

## Juices

## Soft Drinksソフトドリンク

<b>841</b>	ビターレモン	Bitter Lemon	€ 2.95
<b>842</b>	セブンアップ	7 Up	€ 2.95
<b>843</b>	ジンジャーエール	Ginger Ale	€ 2.95
<b>844</b>	コカコーラ	Coca Cola	€ 2.95
<b>845</b>	カシス	Cassis	€ 2.95
<b>846</b>	炭酸水	Soda Water	€ 2.95
<b>847</b>	トニックウォーター	Tonic Water	€ 2.95
<b>848</b>	ペプシ ライト	Pepsi Light	€ 2.95
<b>849</b>	シーシー	Sisi	€ 2.95
<b>850</b>	ミネラルウォーター	Sourcy Non Gas	€ 2.40
<b>851</b>	ミネラルウォーター (ガス有り)	Sourey with Gas	€ 2.40
<b>852</b>	アイスティー	Lipton Ice Tea	€ 2.95
<b>853</b>	緑のアイスティー	Lipton Ice Tea Green	€ 2.95
<b>854</b>	ミネラルウオーター	Sourcy Non Gas (0.75 liter)	€ 5.40
<b>855</b>	ミネラルウオーター	Sourcy Gas (0.75liter)	€ 5.40





# Starters | 前菜

Voorgerechten / Appetizers



181 餃子 ----- € 8.10  
**Gyoza Dumplings**  
Kip en Groente -  
*Chicken and Vegetables*

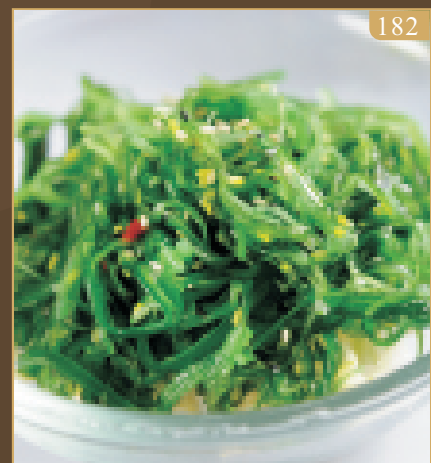
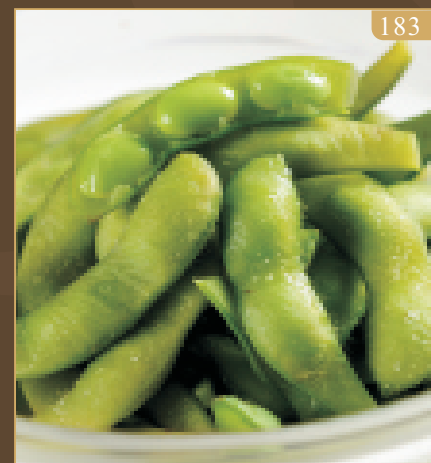
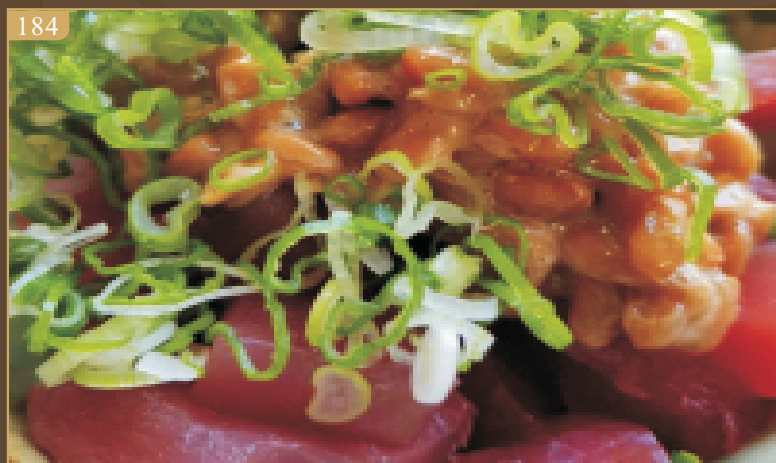
182 中華ワカメ ----- € 4.50  
**Chuka Wakame**  
Zeewier salade -  
*Seaweed salad*

183 枝豆 ----- € 5.10  
**Edamame**  
Gekookte Japanse groene soyabonen  
*Boiled Japanese Green Soybeans*

184 Maguro Natto ----- € 6.80  
Gefermenteerde soyabonen met rauwe tonijn  
*Fermented Soybeans with raws Tuna*

185 Ankimo Ponzu ----- € 8.55  
Zeeduivel lever in ponzu saus  
*Monkfish Liver with Ponzu Sauce*

186 Tanuki Sarada ----- € 5.55  
Salade met huis gemaakte Japanse sesam dressing  
*Salad with Home-made Japanese Sesame Dressing*



187 まぐろサラダ ----- € 6.70  
**Maguro Sarada**  
Salade met gemarineerde rauwe Tonijn Sashimi  
*Salad with marinated raw Tuna Sashimi*

188 冷やっこ ----- € 4.05  
**Hiyayakko**  
Japanse koude Tofu op Japanse wijze  
*Traditional Japanese Cold Tofu*

189 たこ酢 ----- € 5.55  
**Tako Su**  
Octopus in een Japanse Azijn Saus  
*Octopus in a Japanese Vinegar Dressing*

190 まぐろ漬け ----- € 6.25  
**Magurozuke**  
Gemarineerde rauwe Tonijn blokjes  
*Marinated cubes of Tuna Sashimi*

191 帆立 酢味噌あえ ----- € 5.75  
**Hotate Sumiso Ae**  
St. Jacob Schelpen met huis gemaakte miso  
saus Scallops with home made miso sauce

192 Potato Sarada ----- € 5.40  
Aardappel salade  
*Potato Salad*

193 Cheese No Misozuke ----- € 5.40  
Camembert partjes in zoete miso saus  
*Camembert wedges in sweet Miso Saus*

194 Kyuri Asazuke ----- € 4.15  
Huis gemaakte komkommeraugurkjes  
*Homemade Cucumber Pickles*

195 Sake Nanban ----- € 7.50  
Gefrituurde zalm in zoetzure saus  
*Deep-fried salmon in sweet and sour sauce*



**Hotate No Tobiko Mayo**  
Sint-jacobsschelpen met sojabonen, vliegvisshuit en mayonaise  
*Scallops with soybeans, flying fish roe and mayonnaise*



# Sashimi

Verse Rauwe Vis  
Fresh Raw Fish



**101**  
刺身八点盛り € 28.50

**Sashimi 8 assort**  
Keuze van de Chef  
Chef's Choice



Please note, photo's are for reference only.



**102**  
刺身三点盛り ----- € 15.85

**Sashimi 3 Assort B**  
Zalm, Hamachi en Coquilles  
Salmon, Yellowtail en Scallops



**103**  
刺身五点盛り ----- € 19.20

**Sashimi 5 Assort**  
Zalm, Hamachi, Zoetwater Garmaal, Griet en Makreel  
Salmon, Yellowtail, Sweet Shrimps, Flounder and Mackerel



**104**  
刺身三点盛り ----- € 13.75

**Sashimi 3 Assort A**  
Zalm, Tonijn en Zoetwater Garnalen  
Salmon, Tuna and Sweet Shrimps

Please note, photo's are for reference only.



# Sashimi

Verse Rauwe Vis  
Fresh Raw Fish



121  
まぐろ € 8.35  
Sashimi Maguro  
Tonijn -  
Tuna



122  
サーモン € 7.65  
Sashimi Sake  
Zalm -  
Salmon



123  
帆立 € 9.00  
Sashimi Hotate  
St. Jacob Schelpen -  
Scallops



124  
たこ € 6.15  
Sashimi Tako  
Octopus -  
cooked Octopus



125

125 甘海老 ----- € 7.40  
Sashimi Amaebi  
Zoetwater Garnalen -  
Sweet Shrimps



126

126 いか ----- € 6.35  
Sashimi Ika  
Inktvis -  
Squid



127

127 海ベース ----- € 7.20  
Sashimi Suzuki  
Zeebaars -  
Seabass



128

128 平目 ----- € 8.45  
Sashimi Hirame  
Griet -  
Flounder

129 平政 ----- € 9.10  
Sashimi Hiramasa  
Geelstaartvis -  
Yellowtail

130 刺身ホッキガイ ----- € 6.15  
Sashimi Hokkigai  
Surfmossel  
Surf Clam

131 刺身サバ ----- € 6.15  
Sashimi Saba  
Makreel  
Mackerel



# Nigiri sushi

Rijstbal met Vis (1 stuk) /  
Rice Ball with Fish topping (1 piece)



201

寿司盛り合わせ10個セット

Sushi Assort 10 pcs  
Zalm, tonijn, coquille en 1 maki  
Salmon, Tuna, Scallop and 1 rice roll

€16.25



203

Double Happiness Sushi  
Assort 16pc

Keuze van Chef, van 8 soorten nigiri  
wordt per paar geserveerd  
Chef's Choice, 8 kind of nigiri which  
will be served per pair

€40.40



202

寿司盛り合わせ14個セット

Sushi 9 Assort  
Keuze van de Chef 8 nigiri en 1 maki  
Chef's choice 8 nigiri and 1 maki

€25.70



211

甘海老 € 2.40  
Nigiri Amaebi  
Zoetwater Garnalen -  
Sweet Shrimps



212

ホッキ貝 € 2.30  
Hokkigai Sushi  
Surfmossel -  
Surf Clam



213

まぐろ € 2.70  
Nigiri Maguro  
Tonijn - Tuna



214

鯖 € 2.70  
Nigiri Saba  
Makreel - Mackerel



# Nigiri sushi

Rijstbal met Vis (1 stuk) /  
Rice Ball with Fish topping (1 piece)



215 海老 ----- € 2.70  
Nigiri Ebi  
Gekookte Garnaal -  
Cooked Prawn



216 帆立 ----- € 3.20  
Nigiri Hotate  
St. Jacob Schelp -  
Scallops



217 平政 ----- € 2.80  
Nigiri Hamachi  
Geelstaartvis -  
Yellowtail



218 海ベース ----- € 2.40  
Nigiri Suzuki  
Zeebaars -  
Seabass

219 Aburi Salmon Nigiri ----- € 3.20  
Geflambeerde Zalm met Mayonaise  
Flamed Salmon with Mayonaise

220 たこ ----- € 2.30  
Nigiri Tako  
Octopus



221 いか ----- € 2.40  
Nigiri Ika  
Inktvis - Squid



222 平目 ----- € 2.70  
Nigiri Hirame  
Griet - Flounder



223 いなり寿司 ----- € 4.25  
Inari Sushi  
Twee stuks zoete Tofu - Two pieces with sweet Tofu



224 玉子 ----- € 2.30  
Nigiri Tamago  
Omelet - Egg



225 うなぎ ----- € 3.20  
Nigiri Unagi  
Paling - Eel



226 サーモン ----- € 2.70  
Nigiri Salmon  
Zalm - Salmon





256

軍艦飛び子 ----- € 2.50  
**Gunkan Tobiko**  
 Viskuit - Flying Fish Roe



258

軍艦イクラ ----- € 3.20  
**Gunkan Ikura**  
 Zalm Kuit - Salmon Roe



257

Gunkan Kani Sarada (2pcs) ----- € 5.30  
 Gunkan sushi met krabsalade  
 Gunkan Sushi with Crab Salad



259

Negitoro Gunkan ----- € 3.20  
 Vette tonijnvlokken met lente uitjes  
 Fatty Tuna Flakes with Spring Onions



# Small sushi roll | 小巻

Kleine sushirol  
 Small sushi roll



241

お新香巻 ----- € 4.25  
**Oshinko Maki**  
 Gepickled rettich - Pickled Radish  
 Please note, photo's are for reference only.



242

かっぱ巻 ----- € 4.25  
**Kappa Maki**  
 Komkommer - Cucumber

243 鉄火巻 ----- € 5.85  
**Tekka Maki**  
 Tonijn - Tuna

244 サーモン巻 ----- € 5.55  
**Salmon Maki**  
 Zalm - Salmon

245 うなぎ巻き ----- € 5.85  
**Unagi Maki**  
 Paling - Eel

246 アボカド巻 ----- € 4.80  
**Avocado Maki**  
 Avocado - Avocado

247 Kanpyo Maki ----- € 4.00  
 Pompoen snippers  
 Squash shavings

248 Negitoro Maki ----- € 6.35  
 Vette tonijnvlokken met lente uitjes  
 Fatty Tuna Flakes with Spring Onions

249 Torotaku Maki ----- € 8.45  
 Vette tonijnvlokken en ingemaakte rettich  
 Fatty Tuna Flakes with pickled White Radish

250 Unakyu Maki ----- € 8.45  
 Paling en komkommer  
 Eel and Cucumber

251 Sake Avocado Maki ----- € 6.70  
 Zalm en Avocado -  
 Salmon and Avocado

252 スパイシーなマグロまき ----- € 8.00  
**Spicy Tuna Maki**  
 Pittige Tonijn -  
 Spicy Tuna



244



245



251



252



# Sushi Roll | 大巻

Sushirol  
Sushi Roll



261 Dragon Roll € 15.00

Krabstick, Komkommer, Avocado, Viskuit en Gevlambeerde Paling  
Crabstick, Cucumber, Avocado, Fish Roe and Flamed Eel



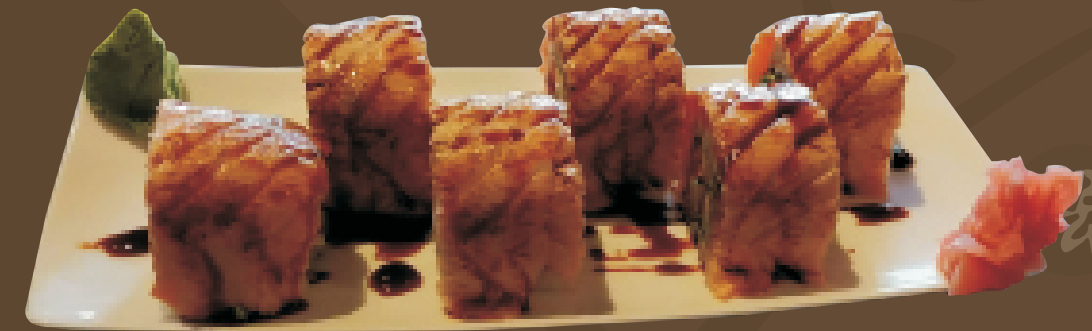
262 Ebi Fried Maki € 8.55

Gefrituurde Garnaal -  
Fried Shrimps



263 California Maki € 6.70

Krabstick, Avocado, Komkommer en Viskuit  
Crabstick, Avocado, Cucumber and Fish Roe



264 Aburi Salmon roll € 15.00

Sushi-rol bedekt met geflambeerde zalm sashimi  
Sushi Roll covered with flame-grilled salmon sashimi



265 Rainbow Roll € 15.00

Krabstick, Komkommer, Avocado, Viskuit en rainbow Sashimi  
Crabstick, Cucumber, Avocado, Fish Roe and rainbow Sashimi



# Temaki Sushi | 手巻き寿司

Handgerolde Sushi (1 stuk) /  
Hand rolled Sushi (1 piece)



281 お新香手巻 Temaki Oshinko Gepickled rettich - Pickled Radish € 4.40

282 かっぱ手巻 Temaki Kappa Komkommer - Cucumber € 4.40

283 カリフォルニア手巻 Temaki California Crabstick Avocado en Viskuit - Crabstick Avocado and Fish Roe € 6.45

284 スパイシーなマグロド手巻 Temaki Spicy Tuna Tonijn en Avocado - Tuna and Avocado € 6.15

285 Temaki Natto Gefermenteerde soyabonen met wasabi - Fermented Soybeans with wasabi € 4.60

286 鉄火手巻 Temaki Tekka Tonijn - Tuna € 5.95

287 うなぎ手巻 Temaki Unagi Paling met Avocado - Eel with Avocado € 5.65

288 サーモン手巻 Temaki Salmon Zalm - Salmon € 5.65

289 鮭アボカド手巻 Temaki Salmon Avocado Zalm en Avocado - Salmon and Avocado € 6.15

290 Temaki Negi Toro Vette tonijnvlokken met lente uitjes - Fatty Tuna Flakes with Spring Onions € 7.00

291 Temaki Unakyu Paling en komkommer - Eel and Cucumber € 7.00

292 Temaki Kani Sarada Krabsalade - Crab Salad € 5.95



# Agemono

## 揚げ物

Gefrituurde gerechten/  
Fried dishes



301 エビフライ----- € 10.80  
**Ebi Furai**  
Twee gefrituurde gamba's  
Two fried King prawns



302 カキフライ----- € 8.55  
**Kaki Fried**  
Gefrituurde oesters -  
Deep-fried oysters



303 Agedashi Nasu ----- € 5.65  
**Agedashi Nasu**  
Gefrituurde aubergine in tempura bouillon  
Deep-fried Eggplant in Tempura Broth

304 Fried Salmon ----- € 7.50  
**Fried Salmon**  
Gefrituurde zalm met tartaarmayonaise  
Deep-fried Salmon with Tartar Mayonnaise

305 Ham Katsu ----- € 5.65  
**Ham Katsu**  
Gefrituurde Hamschnitzel  
Deep-fried Hamschnitzel

306 Koebi No Su Age ----- € 5.40  
**Koebi No Su Age**  
Gefrituurde mini-garnaalljes  
Deep-fried Baby Shrimps



307 Nagoya Tebasaki----- € 7.00  
**Nagoya Tebasaki**  
Gefrituurde vleugelpuntjes in teriyaki saus  
Deep-fried Chicken Wings Tips in Teriyaki Sauce

308 フライドポテト ----- € 4.25  
**Fried Potato**  
Patat met Mayonaise en Ketchup  
Fried potato with Mayonaise and Ketchup

309 Spicy Tori Kara Age ----- € 5.85  
**Spicy Tori Kara Age**  
Pittig gefrituurde kipstukjes  
Spicy deep-fried Chicken

310 チーズフライ----- € 7.10  
**Cheese Fried**  
Gefrituurde Hollandse kaas  
Deep Fried Dutch Cheese

311 Kabocha kroket (2pcs) ----- € 6.50  
**Kabocha kroket (2pcs)**  
Kroket van zoete pompoen  
Sweet Pumpkin Croquette

312 Tanuki Ebi Mayo----- € 9.60  
**Tanuki Ebi Mayo**  
Gefrituurde gamba's in aurora saus  
Deep-fried Prawns with Aurora Sauce





# Agemono

## 揚げ物

Gefrituurde gerechten/  
Fried dishes



313 オニオンリング----- € 4.05

**Onion Ring**  
Uien ringen met chilli saus  
*Onion Rings with Chilli Sauce*

314 イカリングフライ----- € 8.55

**Ika Ring**  
Gefrituurde Inktvisringen  
*Deep Fried Squid Rings*

315 鶏笹身せんべい----- € 6.45

**Sasami Senbei**  
Kippenborst chips -  
*Chicken Breast Chips*



316 ちくわ磯辺揚げ----- € 7.50

**Chikuwa Isobe Age**  
Viskoek Tempura -  
*Fishcake Tempura*

317 トンカツ----- € 7.75

**Tonkatsu**  
Jaapanse Varkensvlees Schnitzel  
*Deep-fried breaded Pork*

318 たこ焼き----- € 7.40

**Takoyaki**  
Gefrituurde ballen met Octopus  
*Fried balls with octopus*

## 串焼き

Gegrilde Spiezen (2 spiesjes per portie)  
Grilled Skewers (2 skewers per portion)

# Kushiyaki



401 つくね Tsukune Gehakballetjes - Meat balls € 3.85



402 Tori Momoninniku Dijenfilet met knoflook - Chicken Leg Meat with Garlic € 3.85

403 正肉 Tori Momoniku Dijen filet - Leg meat € 3.20

404 手羽塩 Teba-Shio Vleugel - Wing € 3.75

405 砂肝 Sunagimo Maag - GIBLETS € 3.00

406 ハツ Hatsu Hart - Heart € 3.00



# Kushiyaki

## 串焼き

Gegrilde Spiezen (2 spiesjes per portie)  
Grilled Skewers (2 skewers per portion)



407  
ねぎま ----- € 3.45  
**Tori Negima**  
Dijen filet met Lente Uien -  
Leg Meat with Spring Onions



408  
ラム ----- € 6.80  
**Ramuyaki**  
Lamsrek  
Lamb rack



412  
牛タン ----- € 5.95  
**Gyutan**  
Ossentong -  
Cow tongue

413  
焼き豚肉 ----- € 3.45  
**Yaki Bara**  
Varkensbuk -  
Pork belly

414  
Yaki Bara Miso ----- € 3.75  
Speklap met miso saus  
Bacon with Miso Sauce

409  
アスパラガスベーコン ----- € 4.50  
**Asparagus Bacon**  
Asperges gewikkeld in spek -  
Asparagus rolled in bacon

410  
茄子 ----- € 4.05  
**Yaki Nasu**  
Aubergine met huis gemaakte Miso saus  
Eggplant with a home made Miso sauce

411  
うずらの卵 ----- € 4.15  
**Uzura No Tamago**  
Kwartel ei -  
Quail eggs

暖かい一品料理 |  
Warme Gerechten  
Warm Dishes

# Hot Plate



481 **Cheesy Chicken** ----- € 7.30  
Gegrilde kip met kaassaus - Grilled Chicken with Cheese Sauce



482 **Gyu Kakugiri Teriyaki Steak** ----- € 8.15  
Biefstuk blokjes in teriyaki saus - Cubed Beef in Teriyaki Sauce



483 **Onion Ginger Chicken** ----- € 7.30  
Kippendijfilet met uien-gember saus - Chicken Leg Meat with Onion-Ginger Sauce



484 **Steak with Yakiniku Sauce** ----- € 8.35  
Gesneden biefstuk met yakiniku saus - Sliced Steak with Yakiniku Sauce



# Hot Plate

## 暖かい一品料理

Warme Gerechten  
Warm Dishes



485 揚げだし豆腐 ----- € 6.45  
**Agedashi Tofu**

Gefrituurde Tofu in Tempura saus  
ep Fried Tofu in Tempura sauce



486 野菜炒め ----- € 6.45  
**Yasai Itame**

Gewokte gemengde Groente  
Stir-fried mixed Vegetables



487 コーンバター ----- € 3.65  
**Corn Butter**

Gebakken Maiskorrels in boter  
Crispy buttered Corn

488 Teriyaki Chicken ----- € 6.45

Kippendijfilet in teriyaki saus  
Chicken Leg Meat with Teriyaki Sauce



489 Spare-ribs ----- € 6.45

Gebraaden spare-ribs  
Braised Spare-ribs

490 Pirikara Charsiu ----- € 6.45

Lichte pikante gebraden varkensfilet  
Braised Pork with a hint of Chili

491 Tako Yaki ----- € 5.40

Zachte Japanse deegbal gevuld met octopus  
Fluffy Japanese Dumplings stuffed with Octopus filling

Please note, photo's are for reference only.

# TANUKI SPECIALS MENU DINNER FOR TWO

Minimaal 2 personen - Minimum of 2 persons

## Diner Menu A

€ 50.90

\* Miso soep \* Miso soup  
\* Aburi Salmon Roll -Sushi Rol met geflambeerde zalm \* Sushi Roll covered with flame-grilled salmon sashimi  
\* Sashimi drie assortiment \* Sashimi three assort  
\* Octopus in a Japanese azijn saus \* Octopus in a Japanese dressing  
\* Gefrituurde gemarineerde kip \* Deep fried chicken  
\* Yakitori kip \* Yakitori chicken  
\* Gyu Kakugiri- Bief in Teriyaki saus \* Cubed Beef in Teriyaki Sauce  
\* Gefrituurde zalm met tartaar mayonaise en rijst \* Deep fried salmon with tartar mayonnaise and Rice

## Diner Menu B

€ 76.70

\* Miso soep \* Miso soup  
\* St. Jacob Schelpen met miso saus \* Scallops with miso sauce  
\* Sashimi Zalm Tonijn Zoete Garnaal \* Sashimi Salmon Tuna Sweet Shrimp  
\* Sushi assortiment \* Sushi assort  
\* Gefrituurde inktvis ringen \* Deep fried squid  
\* Viskoek tempura \* Fishcake tempura  
\* Yakitori kip \* Yakitori chicken  
\* Gyu Kakugiri- Bief in Teriyaki saus en rijst \* Cubed Beef in Teriyaki Sauce and Rice

Please note, photo's are for reference only.

# Poké Creations

## 601 CLASSIC AHI POKÉ €11,80



Basis: Japanse rijst  
 Proteïnen: Ahi Poké (Rauwe tonijn Hawaii)  
 Mixins: Avocado, Komkommer, Gesnipperde ui  
 Toppings: Sesamzaad, Peppers, Bosui  
 Saus: Wasabi Soya

*Base: Japanese rice  
 Protein: Ahi Poké (Raw Tuna Hawaii)  
 Mix-ins: Avocado, Cucumber, sliced onion  
 Toppings: Sesame Seed, Peppers, Spring Onion  
 Sauce: Wasabi Soya*

## 605 SEAFOODIE POKÉ €14,95



Basis: Sushi rijst  
 Proteïnen: Zalm (rauw), Spicy Tuna (rauw), Zoete garnaatjes (rauw)  
 Mixins: Komkommer, Edamame, Tobiko viskuit  
 Toppings: Bosui  
 Saus: Poké Fresh Saus

*Base: Sushi rice  
 Proteins: Salmon (raw), Spicy Tuna (raw), Sweet Shrimps (raw)  
 Mix-ins: Cucumber, Green Soybean, Tobiko Fish Roe  
 Toppings: Spring Onion  
 Sauce: Poké Fresh Sauce*

## 602 CLASSIC HE'E POKÉ €11,30



Basis: Japanse rijst  
 Proteïnen: Poulpo (gaar)  
 Mixins: Komkommer, Kimchi, Cherry Tomaten, Uien  
 Toppings: Bosui, Gesneden pepers  
 Saus: Sriracha Chilli Mayo

*Base: Japanese rice  
 Protein: Octopus (cooked)  
 Mix-ins: Cucumber, Kimchi, Cherry Tomatoes, Onions  
 Toppings: Spring Onion, Sliced peppers  
 Sauce: Sriracha Chilli Mayo*

## 606 SESAM OPEN U POKÉ €11,30



Basis: Japanse rijst  
 Proteïnen: Zalm (rauw)  
 Mixins: Paprika mix, Oshinko, Cherry tomaten, Edamame boontjes  
 Toppings: Bosui, Tempura sprinkels  
 Saus: Sesam Saus

*Base: Japanese rice  
 Proteins: Salmon (raw)  
 Mix-ins: Bell Pepper Mix, Pickled Radish, Cherry Tomatoes, Green Soybeans  
 Toppings: Spring Onions, Tempura Sprinkles  
 Sauce: Sesame Sauce*

## 603 MISO HUNGRY POKÉ €13,40



Basis: Japanse rijst  
 Proteïnen: Coquilles (rauw), Garnalen (gaar)  
 Mixins: Paprika Mix, Edamame boontjes, Cherry Tomaatjes  
 Toppings: Wakame zeewier, Bosui  
 Saus: Miso Dressing

*Base: Japanese rice  
 Proteins: Scallops (raw), Shrimps (cooked)  
 Mix-ins: Paprika Mix, Green Soybeans, Cherry Tomatoes  
 Toppings: Wakame Seaweed, Spring Onion  
 Sauce: Miso Dressing*

## 621 ZALM SUSHIRITTO €13,40



Basis: Sushiritto (sushi rijst en zeewiervel)  
 Proteïnen: Zalm (rauw)  
 Mixins: Zoete omelet, Tobiko viskuit, Komkommer, Krabstick  
 Toppings: Bosui, Sesamzaadjes  
 Saus: Wasabi Soya

*Base: Sushiritto (sushi rice and seaweed)  
 Proteins: Salmon (raw)  
 Mix-ins: Sweet Omelette, Tobiko Fish Roe, Cucumber, Crabstick  
 Toppings: Spring Onion, Sesame seeds  
 Sauce: Wasabi Soya*

## 604 GOKU TOFU POKÉ €11,80

Basis: Quinoa  
 Proteïnen: Zoete tofu zakjes (gaar), Tofu (rauw) +gember  
 Mixins: Edamame boontjes, Avocado, Cherry tomaten  
 Toppings: Nori (gedroogd zeewier), Bosui  
 Saus: Wasabi Soya

*Base: Quinoa  
 Proteins: Sweet tofu pouches (cooked), Tofu (raw) Ginger  
 Mix-ins: Green Soy beans, Avocado, Cherry tomatoes  
 Toppings: Nori (dried Seaweed), Spring Onion  
 Sauce: Wasabi Soya*



# Custom Poké

Stel je eigen Poké samen



# Custom Poké

Compose your own Poké

<b>AANTAL PROTEÏNEN</b>	<b>NUMBER OF PROTEINS</b>
1x €10,75 / 2x €11,80 / 3x €12,85	1x € 10.75 / 2x €11,80 / 3x €12,85

<b>KIES JE BASIS</b>	<b>CHOOSE YOUR BASE</b>
Sushi Rijst (op azijn), Japanse rijst, Quinoa, Sushiritto (Japanse rijst en zeewiervel), Salade Mix	Sushi Rice (on vinegar), Japanese rice, Quinoa, Sushiritto (Japanese rice and seaweed), Salad Mix
Extra rijst of quinoa of salade mix +€2,70	Extra rice or quinoa or salad mix € 2.70

<b>KIES JE PROTEÏNEN</b>	<b>CHOOSE YOUR PROTEINS</b>
Rauw: Ahi Poké (tonijn Hawaii), Yellowfin Tonijn, Spicy Tuna, Zalm, Tofu, Zoete garnaatjes+€1,1Coquilles +€2,15	Raw: Ahi Poké (Tuna Hawaii), Yellowfin Tuna, Spicy Tuna, Salmon, Tofu, Sweet shrimp € 1,1Coquilles € 2,15
Gaar: Garnalen, Kipfilet, Zoete tofu zakjes, Poulpo +€1, 1Eendenborst+€1,1	Cooked: Shrimps, Chicken fillet, Sweet tofu pouches, Poulpo € 1,1 duck breast € 1,1

<b>KIES 3 MIXINS</b>	<b>CHOOSE 3 MIX-INS</b>
Komkommer, Winterpeen, Pompoen, Rettich, Zoete omelet, Zeewiersalade, Edamame boontjes, Oshinko pickels, Krabsticks, Kimchi, Tomaten, Paprika Mix, Mango, Ananas, Avocado +€1,1 Tobiko viskuit +€2,15 Ikura zalmkuit +€4,25	Cucumber, Winter carrot, Pumpkin, Rettich, Sweet Omelette, Seaweed salad, Green Soy beans, Pickled Radish, Crab sticks, Kimchi, Tomatoes, Paprika Mix, Mango, Pineapple, Avocado € 1,1 Tobiko Fish Roe € 2,15Ikura Salmon Roe € 4,25
Extra mixins €0,6 elk	Extra mix-ins € 0.6 each

<b>KIES 2 TOPPINGS</b>	<b>CHOOSE 2 TOPPINGS</b>
Sushi gember, Tempura sprinkels, Wakame zeewier, Knoflookchips, Gebakken uitjes, Sesamzaadjes, Pindastukjes, Bosui, Muntblaadjes, Nori chips, Nori (geroosterde zeewier), Gesneden rode peper, Bonito viokken +€1,1 Shiso blaadjes +€1,1	Sushi Ginger, Tempura sprinkles, Wakame Seaweed, Garlic Chips, Fried Onions, Sesame Seeds, Crushed Peanut, Spring Onions, Mint leaves, Nori Chips, Nori (roasted seaweed), Sliced Red Chili, Bonito Flakes € 1,1 Shiso Leaves € 1,1
Extra topping €0,6 elk	Extra topping € 0.6 each

<b>KIES JE SAUS</b>	<b>CHOOSE YOUR SAUCE</b>
Poké Fresh Saus, Sriracha Chilli Mayo, Miso Saus, WasabiSoya, Sesam saus, Wasabi Mayo	Poké Fresh Sauce, Sriracha Chilli Mayo, Miso Sauce, Wasabi Soya, Sesame sauce, Wasabi Mayo
Extra saus €0,6 elk	Extra sauce € 0.6 each



# Donburi

## 丼 | Koude rijstgerechten met een miso soep *Cold Rice Dishes including Miso Soup*

701 鉄火 ----- € 11.35

### Tekka Don

Gemarineerde Tonijn Sashimi op Sushi Rijst \* *Marinated Tuna Sashimi on Sushi Rice*

702 海鮮丼 ----- € 17.10

### Kaisen Don

Sashimi Assortiment op Sushi Rijst \* *Assorted Sashimi on Sushi Rice*

703 鮭親子丼 ----- € 13.45

### Sake Oyako Don

Zalm en Zalmkuit op Sushi Rijst \* *Salmon and Salmon Roe on Sushi Rice*

704 鮭丼 ----- € 10.45

### Sake Don

Zalm Sashimi op Sushi Rijst \* *Salmon Sashimi on Sushi Rice*

705 イクラ丼 ----- € 12.40

### Ikura Don

Zalm kuit op Sushi Rijst \* *Salmon Roe on Sushi Rice*

706 Negitoro Don ----- € 12.90

Vette tonijnvlokken met lente uitjes \* *Fatty Tuna Flakes with Spring Onions*

707 アボカド ----- € 1.75

avocado op je don \* *add avocado on your bowl*

## 丼 | Warme rijstgerechten met een miso soep *Hot Rice Dishes including Miso Soup*

721 鰻丼 ----- € 13.90

### Unagi Don

Gegrilde Paling op Sushi Rijst \* *Grilled Eel on Sushi Rice*

722 Steak Don ----- € 10.15

Bief op gestoomde rijst met miso soep \* *Beef on steamed Rice with Miso Soup*

# Rice & Soup

## ご飯 スープ | Rijst en Soep Gerechten/ *Rice and Soup Dishes*

741 鮭茶漬 ----- € 5.65

### Sake Chazuke

Rijst gearneerd met Zalm in Soep  
*Rice garnished with Salmon in Soup*

742 お味噌汁 ----- € 2.26

### Misoshiru

Miso soep  
*Miso soup*

743 御飯 ----- € 2.40

### Gohan

Japanse witte rijst  
*Steamed Japanese Rice*

744 Maguri Chazuke ----- € 6.25

Rijst gearneerd met tonijnvlokjes in soep  
*Rice garnished with Tuna Flakes in Soup*

745 Ankake Udon ----- € 8.55

Dikke noedels in gebonden hartige saus  
*Thick Noodles in a starchy hearty Sauce*

746 Kakiage Udon ----- € 8.55

Dikke noedelsoep met groente tempura  
*Thick Noodle Soup with Vegetable Tempura*

747 おにぎり ----- € 6.45

### Onigiri

Twee gevulde in zeewier gewikkelde rijstballen met miso soep

*Two stuffed rice balls wrapped in seaweed sheets with miso soup*

Keuze uit:

Zalm  
Tonijn en mayonaise  
Okaka (visvlokken en soyasaus)  
Ikura (zalmkuit)

Choice of:  
Salmon

*Tuna and Mayonaise  
Okaka (Fishflakes and Soy Sauce)  
Ikura (Salmon Roe)*

