





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, Wai Hau Kwok die op traditionele Japanse wijze geschoold zijn. Met zijn culinaire kennis en vaardigheden in de Japanse keuken, is Wai Hau Kwok samen met Jennie Liu en Richard Lee verantwoordelijk voor het reilen en zeilen van 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 Wai Hau Kwok, who are trained in the traditional Japanese way. With his culinary knowledge and skills in Japanese cuisine, Wai Hau Kwok together with Jennie Liu and Richard Lee are responsible for the ins and outs of the restaurants 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>	901 € 3.95	9011 € 19.50
Wit- <i>White</i>	902 € 3.95	9021 € 19.50
Rose		9031 € 19.50
Chardonnay	904 € 4.75	9041 € 23.50

Sparkling wine

Cava Classic Brut (Vallformosa, Spain, Penedès)	9121 € 26.00
<small>Sparkling Cava with delicate, soft bubbles. Aromatic and refreshing, with aroma's of green apple, citrus, fresh spices and blossom.</small>	

Shochu & Cocktails

921 Satsuma Shiranami	€ 6.90
922 Lime Sour	€ 6.90
923 Umeboshi Sour	€ 6.90
924 Cassis Sour	€ 6.90
925 Umeshu Sour	€ 7.10
926 Calpis Sour	€ 6.90
927 Oolong High	€ 6.90
928 High Ball	€ 6.90
929 Sake Lime	€ 6.90
930 Yuzu Sour	€ 6.90
931 Jasmine Tea High	€ 6.90
932 Green Tea High	€ 6.90
933 Nama Grapefruit Sour	€ 6.90
934 Nama Lemon Sour	€ 6.90

Beer

961 Heineken Beer (Small)	€ 3.75
962 Heineken Beer (Big)	€ 5.95
963 Heineken Beer (Pitcher 1.2ltr)	€ 12.50
964 Kirin Beer	€ 4.50
965 Sapporo	€ 4.50
967 Heineken 0.0%	€ 3.75

Spirits & Liquor

941 Jonge Jenever	€ 3.85
942 Dry Gin	€ 5.40
943 Vodka	€ 5.40
944 Rum	€ 5.40
945 Amaretto	€ 5.40
946 Drambuie	€ 5.40
947 Johnny Walker (Red)	€ 5.95
948 Johnny Walker (Black)	€ 6.85
949 Jack Daniels	€ 5.95
950 Jameson Irish Whisky	€ 5.95
951 Chivas Regal	€ 5.60
952 Glenfiddich	€ 6.35
953 Glen Talloch	€ 5.40
954 Japanese Whiskey	€ 5.95
955 Remy Martin V.S.O.P	€ 6.45

Japanese Sake

981 Masu Sake	€ 6.00
982 Cold Nama Sake Ginjou (300ml)	€ 9.50
983 Cold Junmai Ginjou (500ml)	€ 20.45
984 Warm Sake (Small)	€ 5.80
985 Warm Sake (Big)	€ 8.50
986 Plum Wine	€ 4.05

Bottle Keep

992 Shiranami Imo Shochu 720ml	€ 42.00
993 Shiranami Imo Shochu 900ml	€ 46.70

Home Made Drinks

821 Groene thee(koud) - <i>Green Tea(cold)</i>	€ 2.40
822 Jasmijn thee(koud) - <i>Jasmine Tea(cold)</i>	€ 2.75
823 Oolong Tea	€ 2.70
824 Home-made ice tea	€ 3.75
825 Calpis Cassis	€ 3.75
826 Calpis Lemon	€ 3.75
827 Calpis Water	€ 2.95
828 Calpis Soda	€ 2.95

Hot Drinks

801 Groene thee - Green Tea	€ 2.40
802 Groene thee - Green Tea (Pot)	€ 5.20
803 Engelse thee - English Tea	€ 2.70
804 Jasmijn thee - Jasmine Tea	€ 2.70
805 Jasmijn thee - Jasmine Tea (Pot)	€ 5.20
806 Munt thee	€ 2.70
807 Koffie - Coffee	€ 2.60
808 Decafe	€ 2.60
809 Espresso	€ 2.60
810 Double Espresso	€ 3.75
811 Cappuccino	€ 3.20

Ice Cream

881 Matcha <small>Groene thee roomijs - <i>Green Tea Ice Cream</i></small>	€ 3.75
882 Goma <small>Japane zwarte sesam ijs - <i>Japanese Black Sesame Ice Cream</i></small>	€ 2.75
883 Azuki <small>Japane rode bonen ijs - <i>Japanese Red Bean Ice Cream</i></small>	€ 3.75
884 Mochi Ice <small>Kleefrijstballen gevuld met diverse smaken roomijs - <i>Glutinous rice balls filled with different flavours of ice cream</i></small>	€ 6.40
885 Ice Cream 3 Assortment <small>Trio van sesam-groene thee en rode bonen roomijs <i>Ice-cream assortment, sesame, green tea and red bean</i></small>	€ 7.00

Juices

891 Apple Juice	€ 2.95
892 Orange Juice	€ 3.10

Soft Drinks

841 Bitter Lemon	€ 2.95
842 7 Up	€ 2.95
843 Ginger Ale	€ 2.95
844 Coca Cola	€ 2.95
845 Cassis	€ 2.95
846 Soda Water	€ 2.95
847 Tonic Water	€ 2.95
848 Coca Cola Zero (20cl)	€ 2.95
849 Sisi	€ 2.95
850 Sourcy Non Gas	€ 2.95
851 Sourcy with Gas	€ 2.95
852 Lipton Ice Tea	€ 2.95
853 Lipton Ice Tea Green	€ 2.95
854 Sourcy Non Gas (0.75 liter)	€ 5.80
855 Sourcy Gas (0.75liter)	€ 5.80





Starters | 前菜

Voorgerechten / Appetizers



181 餃子 ----- € 8.10

Gyoza Dumplings
Kip en Groente -
Chicken and Vegetables

182 中華ワカメ ----- € 4.70

Chuka Wakame
Zeewier salade -
Seaweed salad

183 枝豆 ----- € 5.30

Edamame
Gekookte Japanse groene soyabonen
Boiled Japanese Green Soybeans

184 Maguro Natto ----- € 6.80

Gefermenteerde soyabonen met rauwe tonijn
Fermented Soybeans with raw Tuna

186 Tanuki Sarada ----- € 6.20

Salade met huis gemaakte Japanse sesam dressing
Salad with Home-made Japanese Sesame Dressing



187 まぐろサラダ ----- € 9.50

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 ----- € 7.50

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 ----- € 9.50

Hotate Sumiso Ae
St. Jacob Schelpen met huis gemaakte miso saus
Scallops with home made miso sauce

192 California Salad ----- € 6.20

Krabstick, avocado, komkommer en vliegende viskuit salade
Crabstick, avocado, cucumber and fish roe salad

193 Chuka Harumaki ----- € 6.25

Gefrituurde loempia met groenten
Deep fried spring rolls with vegetables

194 Takoyaki ----- € 7.50

Gefrituurde japanse deegbal gevuld met octopus
Fried Japanese dumplings stuffed with octopus filling

196 Hotate No Tobiko Mayo ----- € 9.50

Sint-Jacob Schelpen met sojabonen, vliegende viskuit en mayonaise
Scallops with soybeans, flying fish roe and mayonaise



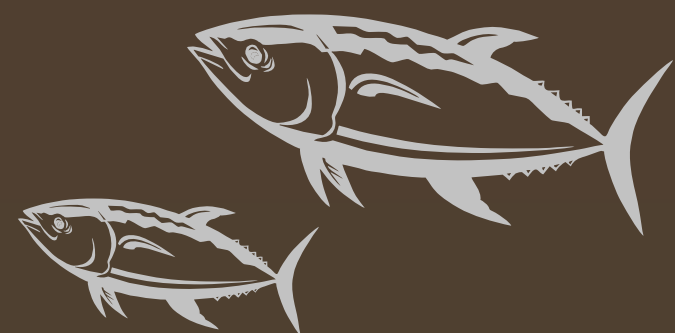


Sashimi

Verse Rauwe Vis
Fresh Raw Fish



101
刺身八点盛り € 28.85
Tanuki's sashimi selection of 8
Chef's keuze (3 plakjes van elk)
Chef's choice (3 slices of each)



102
刺身三点盛り € 15.85
Tanuki's sashimi selection B
Zalm, geelstaartvis en St. Jacob schelpen (3 plakjes van elk)
Salmon, yellowtail and scallops (3 slices of each)



103
刺身五点盛り € 19.20
Tanuki's sashimi selection of 5
Zalm, geelstaartvis, zoetwater garnalen, griet en makreel (3 plakjes van elk)
Salmon, yellowtail, Sweet shrimps, flounder and mackerel (3 slices of each)



104
刺身三点盛り € 13.75
Tanuki's sashimi selection A
Zalm, tonijn en zoetwater garnalen (3 plakjes van elk)
Salmon, tuna and sweet shrimps (3 slices of each)



Sashimi

Verse Rauwe Vis
Fresh Raw Fish



121 まぐろ € 8.50
Sashimi Maguro
Tonijn - Tuna



122 サーモン € 7.85
Sashimi Sake
Zalm - Salmon



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



124 たこ € 6.15
Sashimi Tako
Gekookte 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 Sashimi Hamachi ----- € 9.10
Yellowfin tuna
Geelvin tonijn

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

131 刺身サバ ----- € 8.50
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
Tanuki's sushi selection for
Sushi A
Chef's keuze
Chef's choice

€16.25



202

寿司盛り合わせ14個セット
Tanuki's sushi selection for
Sushi B
Chef's keuze
Chef's choice

€25.70

Please note, photo's are for reference only.



Nigiri sushi

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



211

甘海老 € 2.40(1pc)
Nigiri Amaebi
Zoetwater Garnalen - € 4.80 (2pcs)
Sweet Shrimps



212

ホッキ貝 € 2.30(1pc)
Hokkigai Sushi
Surfmossel - € 4.60 (2pcs)
Surf Clam



213

まぐろ € 2.90(1pc)
Nigiri Maguro €5.80 (2pcs)
Tonijn - Tuna



214

鯖 € 2.70(1pc)
Nigiri Saba €5.40 (2pcs)
Makreel - Mackerel



215

海老 € 2.70(1pc)
Nigiri Ebi
Gekookte Garnaal - €5.40 (2pcs)
Cooked Prawn



216

帆立 € 3.20(1pc)
Nigiri Hotate
St. Jacob Schelp - € 6.40 (2pcs)
Scallops

Please note, photo's are for reference only.



Nigiri sushi

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



平政
Nigiri Hamachi € 2.80(1pc)
geelvin tonijn - €5.60 (2pcs)
yellowfin tuna



海ベース
Nigiri Suzuki € 2.40(1pc)
Zeebaars - €4.80 (2pcs)
Seabass



Aburi Salmon Nigiri € 3.20(1pc)
Geflambeerde Zalm met Mayonaise €6.40 (2pcs)
Flamed Salmon with Mayonaise



たこ
Nigiri Tako € 2.30(1pc)
Octopus €4.60 (2pcs)



いか
Nigiri Ika € 2.40(1pc)
Inktvis - Squid €4.80 (2pcs)



平目
Nigiri Hirame € 2.70(1pc)
Griet -Flounder €5.40 (2pcs)



いなり寿司 € 4.25 (2pcs)
Inari Sushi
Twee stuks zoete Tofu - Two pieces with sweet Tofu



玉子 € 2.30(1pc)
Nigiri Tamago €4.60 (2pcs)
Omelet - Egg



うなぎ € 3.20(1pc)
Nigiri Unagi €6.40 (2pcs)
Paling - Eel



サーモン € 2.80(1pc)
Nigiri Salmon €5.60(2pcs)
Zalm - Salmon



Aburi Hotategai € 3.55(1pc)
Nigiri geflambeerde St. Jacob schelp, 1 stuk €7.10 (2pcs)
Nigiri flamed scallop, 1 piece



Nigiri Kani € 2.80(1pc)
Nigiri crab stick €5.60 (2pcs)
Nigiri Surimi



256

軍艦飛び子
Gunkan Tobiko
Viskuit - Flying Fish Roe

€ 2.50 (1pc)
€ 5.00 (2pcs)



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

€ 3.20 (1pc)
€ 6.40 (2pcs)



Small sushi roll

小巻
Kleine sushirol
Small sushi roll



241

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

€ 4.25



258

軍艦イクラ
Gunkan Ikura
Zalm Kuit - Salmon Roe

€ 3.20 (1pc)
€ 6.40 (2pcs)



Tuna Avocado Maki
Tonijn en Avocado -
Tuna and Avocado

€ 7.50

242

かっぱ巻
Kappa Maki
Komkommer - Cucumber

€ 4.25

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
Squash

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, zoete omelet en geflambeerde paling
Crabstick, Cucumber, Avocado, Fish Roe, Sweet Omelet and Flamed Eel



262 Ebi Fried Maki € 8.55
Gefrituurde Garmaal -
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

266 Salmon Special Roll----- € 12.95
Krabstick, avocado, komkommer en viskuit bedekt met zalm sashimi, 6 stuks
Crabstick, avocado, cucumber and fish roe covered with salmon sashimi, 6 pieces



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

Please note, photo's are for reference only.



- 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

Please note, photo's are for reference only.



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 ----- € 6.00
Gefrituurde aubergine in tempura bouillon
Deep-fried Eggplant in Tempura Broth



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



305 Ham Katsu ----- € 5.85
Gefrituurde Hamschnitzel
Deep-fried Hamschnitzel



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

307 Nagoya Tebasaki ----- € 7.00
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 ----- € 6.15
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
Kroket van zoete pompoen
Sweet Pumpkin Croquette

312 Shishamo ----- € 5.85
grilled Capelins with roe
Gegrilde kuitvisjes





Agemono

揚げ物

Gefrituurde gerechten/
Fried dishes

313



313 オニオンリング----- € 4.30

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----- € 6.65

Sasami Senbei
Kippenborst chips -
Chicken Breast Chips

316



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----- € 7.50

Takoyaki
Gefrituurde octopus balletjes met gedroogde vis vlokken, 5 stuks
Fried balls with octopus with dried fish flakes, 5 pieces

Please note, photo's are for reference only.

Available from 17:00 串焼き |
Gegrilde Spiezen (2 spiesjes per portie)
Grilled Skewers (2 skewers per portion)

Kushiyaki



401 つくね Tsukune Gehaktballetjes - Meat balls € 3.85



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

403 正肉 Shouniku Chicken thigh fillet - Kippendijfilet € 3.50

404 手羽塩 Teba-Shio Vleugel - Wing € 3.85

405 砂肝 Sunagimo Maag - GIBLETS € 3.25

406 ハツ Hatsu Hart - Heart € 3.25



Please note, photo's are for reference only.

Please note, photo's are for reference only.

Kushiyaki

串焼き

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



407
ねぎま ----- € 3.85
Tori Negima
Dijen filet met Lente Uien -
Leg Meat with Spring Onions



408
ラム ----- € 6.80
Ramuyaki
Lamsrek
Lambrack



Please note, photo's are for reference only.

409
アスパラガスベーコン ----- € 4.70

Asparagus Bacon
Asperges gewikkeld in spek -
Asparagus rolled in bacon

410
茄子 ----- € 4.25

Yaki Nasu
Aubergine met huis gemaakte Miso saus
Eggplant with a home made Miso sauce

412
牛タン ----- € 5.95

Gyutan
Ossentong -
Cow tongue

413
焼き豚肉 ----- € 3.55

Yaki Bara
Varkensbuik -
Pork belly

414
Yaki Bara Miso ----- € 3.75

Varkensbuik met miso saus
Pork Belly with Miso sauce

暖かい一品料理
Warme Gerechten
Warm Dishes

Hot Dish



482
Gyu Kakugiri Teriyaki Steak
Biefstuk blokjes in teriyaki saus -
Cubed Beef in Teriyaki Sauce
€ 8.85



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



484
Steak with Yakiniku Sauce
Gesneden biefstuk met yakiniku saus
Sliced Steak with Yakiniku Sauce
€ 8.85



Hot Dish

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
Deep 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 ----- € 3.95
Corn Butter
Gebakken Maiskorrels in boter
Crispy buttered Corn

488 Teriyaki Chicken ----- € 6.85
Teriyaki Chicken
Kippendijfilet in teriyaki saus
Chicken Leg Meat with Teriyaki Sauce

TANUKI SPECIALS MENU DINNER FOR TWO

Minimaal 2 personen - Minimum of 2 persons

Diner Menu A

€ 50.90

* Miso soep * *Miso soup*
* Aburi Salmon Nigiri, rijstbal met geflambeerde zalm * *Nigiri sushi covered with flame-grilled salmon sashimi*
* Sashimi drie assortiment * *Sashimi three assort*
* Octopus in een Japanse azijn dressing * *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*

Donburi 丼

Koude rijstgerechten met een miso soep
Cold Rice Dishes including Miso Soup

701 鉄火 ----- € 11.85

Tekka Don

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

702 海鮮丼 ----- € 17.60

Kaisen Don

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

703 鮭親子丼 ----- € 13.95

Sake Oyako Don

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

704 鮭丼 ----- € 10.95

Sake Don

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

705 イクラ丼 ----- € 13.40

Ikura Don

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

706 Negitoro Don ----- € 13.10

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*



708

Poké Bowl nr. 1 Salmon & Tuna

Sushi rice with fried onions, cucumber, salmon, tuna and sesame dressing

€ 14.95



709

Poké Bowl nr. 2 Spicy Tuna

Sushi rice with cucumber, crispy lettuce & sesame tuna with spicy dressing

€ 14.95

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

721 鰻丼 ----- € 14.40

Unagi Don

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

722 Steak Don ----- € 10.50

Steak Don

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

Rice & Soup

お飯 スープ | Rijst en Soep Gerechten/
Rice and Soup Dishes

741 鮭茶漬 ----- € 5.85

Sake Chazuke

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

742 お味噌汁 ----- € 2.50

Misoshiru

Miso soep
Miso soup

743 御飯 ----- € 2.50

Gohan

Japanse witte rijst
Steamed Japanese Rice

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

748 Kakiage 2 stuks ----- € 4.50

Gefrituurde groenten
Fried vegetables

