



Japans Restaurant
Amatsu
あまつ

NL

Tel: +32-9.22.44.706

Web: www.amatsu.be

Voor een extra beleving proef onze bijpassende sake die zijn geselecteerd op hun hoge kwaliteit en unieke smaken.

Starter 前菜

Sashimi Small	Chef's choice	16
Small Tempura	(garnaal en groenten)	16
Spicy Tuna Rol	(sushirol)	15
Nimono	(speciaal suddergerecht)	14
Yakitori	(2 kipbrochette)	13
Wakasaki Furai	(gefrituurde spieringvis)	13
Age Dashi Dófu	(gebakken Tofu)	12
Ebifurai	(gefrituurde scampi)	10
Ebiten Rol	(sushirol met Ebifurai)	10
Chicken Gyóza	(gebakken ravioli)	9
Vegetarische Gyoza	(gebakken ravioli)	9
Wakame Su	(zeewiersalade)	7
Miso soep		5

Warme hoofdgerechten 主菜

Kip met Teriyaki saus	20
Zalm met Teriyaki saus	29
Eend met mosterd soya saus	25
Japanees vegetarisch curry	20
Vegetarische Tempura	21
Tonkatsu (gepaneerde varkensvlees)	22
Tempura (garnaal, vis en groenten)	25
Unadon (gegrilde paling)	35

Hoofdgerecht wordt geserveerd met rijst, salade en pickles

Dessert デザート

Mochi (3 pieces)	5
Mochi Icecream (3 pieces)	9
Sorbet (3 pieces)	6
IJs van Groen Thee, Sesam of Rode Bonen	8
Groene Thee Creme Brulee	9

Sushi / Sashimi Assortiment

Sushi Medium - Chef's choice	15 pieces	27
Sushi Large - Chef's choice	21 pieces	37
Sashimi Small - Chef's choice		16
Sashimi Medium - Chef's choice		35
Sashimi Large - Chef's choice		54

Sushi Menu / Sashimi Menu

- * Zeewiersalade & Ebifurai (gefrituurde scampi)
- * Chicken Gyóza
- * **Keuze uit hoofdgerecht :**
 - ~ Sushi (mix nigiri en sushirol) **44**
 - ~ Sashimi (plakjes rauwe vis) **52**

Bij Hoofdgerecht : Rijst en Miso soep

*Dessert

+ € 19 met bijpassende Sake

Degustatie Menu

- * Wakame Su (zeewiersalade)
- * Ebifurai (gefrituurde scampi)
- * Sashimi Small (plakjes rauwe vis)
- * Tempura Small (garnaal en groenten)
- * **Hoofdgerecht : Sushi (mix nigiri en sushirol) 65**

Bij Hoofdgerecht : Rijst en Miso soep

* Dessert

+ € 24 met bijpassende Sake

Traditioneel Japans Menu

- * Zeewiersalade & Nimono (suddergerecht)
- * Chicken Gyóza (gebakken ravioli)
- * **Keuze uit hoofdgerecht :**
 - ~ Kip met Teriyaki saus **34**
 - ~ Zalm met Teriyaki saus **43**
 - ~ Eend met mosterd soya saus **39**
 - ~ Tonkatsu (gepaneerde varkensvlees) **36**
 - ~ Tempura (garnalen, vis en groenten) **39**
 - ~ Unadon (gegrilde paling) **49**

Bij Hoofdgerecht : Rijst en Miso soep

*Dessert

+ € 17 met bijpassende Sake

Vegetarisch Menu

- * Salade & Nimono (suddergerecht)
- * Vegetarisch Gyóza (gebakken ravioli)
- * **Keuze uit hoofdgerecht :**
 - ~ Japanees vegetarisch curry **34**
 - ~ Vegetarische tempura **35**

Bij Hoofdgerecht : Rijst en Miso soep

* Dessert

+ € 17 met bijpassende Sake

Prijzen inclusief BTW

Meastro (Bancontact), Mastercard, Visa, cash

Huiswijn per glas	Glas	0,5L	Fles
w1. Sauvignon Blanc	5	16	21
w2. Verdejo	5	16	21
e1. Rosé – La Croix Belle	6	18	23
r1. Terra de Lobos – Tinto	5	16	21
d1. Tschida Muscat – Ottonel	7		39
Sprankelend	Glas		Fles
s1. Japanse Sparkling Sake 300ml	8,5		25
s2. Hugues d'Orfeuille – Champagne	10,5		63
s3. Dibon – Cava	6,5		36
Witte wijn			
<i>Fris en fruitig</i>			
w1. Haut Poitou – Sauvignon Blanc			21
w3. Grace Vineyards – Koshu "Kayagatake"			48
w4. Terrace Road – Sauvignon Blanc			36
w5. Lucien Meyer & fils – Pinot Gris			29
<i>Droog en mineraal</i>			
w6. Jacob Schneider – "Melaphyr" Riesling			26
w7. Dockner Tom – Grüner Veltliner			28
w8. Quinta Do Ameal Loureiro Bio – Vino Verde			28
<i>Vol en rijk</i>			
w2. Marqués De Irún – Verdejo			21
w9. La Cour des Dames – Chardonnay			23
w10. Chablis 1er Cru – Fourchaume			62
w11. Elise – Le blanc du Chateau Le Pey			45
Rode wijn			
<i>Fris en frivool</i>			
r1. Terra de Lobos – Tinto			21
<i>Zacht en sappig</i>			
r2. Bogle – Pinot Noir			39
r3. Dockner Tom – Zweigelt Tom			24
<i>Krachtig en kruidig</i>			
r4. Chateau Haut La Grace Dieu – Saint Emilion Grand Cru			54
r5. Chateau Neuf-Du Pape – Domaine Berthet-Rayne Bio			60
r6. Bogle – Petite Sirah			39
Rosé wijn			
e1. La Croix Belle – Le Champ des Grillons			23
e2. Sancerre – Domaine Michel Thomas			35
<hr/>			
Warme Dranken			
Warme sake (karaf)			6,5
Japanse Groene Thee			3,0
Geroosterde Groene Thee			3,0
Gember Thee			3,5
Verse Munt Thee			4,5
Koffie			3,0
Espresso			3,0
Cappucino			3,5

Apéritif Maison	7,5
Japanse Pruimwijn	6,5
Warme Sake (karaf)	6,5
Japanse Sparkling Sake	8,5
Champagne	10,5
Cava	6,5
Gordon's Gin - Tonic Schweppes	10,0
Hendrick's Gin - Tonic Schweppes	12,0
Hendrick's Gin - Tonic Fever Tree	14,0
Whiskey Cola	9,5
Bacardi	9,0
Campari	9,0
Kirr	7,5
Pineau des Charentes	7,0
Martini Rood/Wit	7,0
Picon Vin blanc	7,5
Porto Rood/Wit	7,0
Ricard	7,5
Sherry	7,5
Whisky	
- Japanse Nikka Barrel-	13,0
- Japanse Nikka Blended	15,0
- Japanse Nikka Malt	17,0
- Japanse Nikka Grain	19,0
- Johny Walker Red Label	7,0
- Glenlivet 12 Jaar / Year / An	9,5
Wodka	7,0
Calvados	7,5
Cognac	7,5
Amaretto	6,5
Baileys	6,5
Cointreau	7,5
Grand marnier	7,0
Poire William	6,5

Water Plat/Bruisend (250ml)	2,5
Water Plat/Bruisend (500ml)	4,5
Japanse Limonade Ramune - Original	4,0
Japanse Limonade Ramune - Strawberry	4,0
Tonic - Schweppes	3,0
Tonic – Fever Tree	4,5
Cola /Cola zero	3,0
Fanta	3,0
Ice tea	3,0
Appelsap	3,0
Sinaasappelsap	3,0
Asahi bier	4,5
Kirin bier	4,5
Betty B bier	4,5
Maes bier	3,5
Hoegaarden bier	3,5
Leffe blond / bruin bier	3,5
Duvel bier	4,5

Warme Sake

NL

Amatsu - Warm Sake

€ 6,5 per karaf (150 ml)
Alcohol 15%



Lekkere sake die breed inzetbaar is. Mooie volle smaken met een stoer karakter. Ook bij warme gerechten zeer geschikt.

Aperitief, warme gerechten, Koffie.

Koude Sake – Kleine fles

Shirakabegura - Sparkling Sake

€ 25 per fles (300 ml)
€ 8,5 per Champagneglas (100 ml)
Alcohol 5% - Sparkling Sake



Fantastisch elegant droge sake met bubbels. Fris met bouquet van peren en druiven. In Champagneglas geserveerd om in een feestelijke Japanse atmosfeer te beginnen.

Aperitief.

Sho Chiku Bai - Tokubestu Junmai

€ 11,5 per fles (180 ml)
€ 4 per sakeglas (50 ml)
Alcohol 14,5% - Tokubetsu Junmai



Prachtige licht romige smaken met een zachte volle afdronk. Een sake met veel verfijning en diepgang. Stijgt ruim boven zijn klassering uit. Een aanrader!

Breed inzetbaar. Warme gerechten, Sushi, Sashimi.

Sho Chiku Bai - Taru

€ 19,5 per fles (300 ml)
€ 10,5 per karaf (150 ml)
€ 4 per sakeglas (50 ml)
Alcohol 15%



Een zachte lichtzoete sake met een aangename volle afdronk. Kruidig met toetsen van citrus en cederhout. Geeft extra diepgang bij warme gerechten.

Warme gerechten

Shirakabegura - Nigori

€ 16,5 per fles (240 ml)
€ 11 per karaf (150 ml)
€ 4,5 per sakeglas (50 ml)
Alcohol 10,5% - Junmai



Zoete sake met karakter. De witte kleur komt door de rijstwolkjes die niet zijn weggefilterd na het fermentatieproces, zoals gebruikelijk is voor sake. Zoet verfrissend, heerlijk om op zich te drinken.

Dessert

Koude Sake – Grote fles

Sho Chiku Bai - Kimoto

€ 53 per fles (640 ml)
€ 13,5 per karaf (150 ml)
€ 5 per sakeglas (50 ml)
Alcohol 15,5% - Junmai Kimoto



Een lichtzoete sake met diepe smaken. Uitstekend geschikt om de meer gekruide gerechten te ondersteunen. Langzaam gerijpt volgens het oud traditioneel proces Kimoto-Zukuri uit de Edo periode.

Warme gerechten

Rihaku - Dance of Discovery

€ 59,5 per fles (720 ml)
€ 13,5 per karaf (150 ml)
€ 5 per sakeglas (50 ml)
Alcohol 14,8% - Junmai



Zachte en ronde smaken met een lichte aciditeit maakt deze sake bij uitstek geschikt voor onze gebakken of gefrituurde gerechten. Bij sushi en sashimi voegt het er een aparte accent bij.

Warme gerechten, Sushi, Sashimi.

Ryujin - Oze No Yukidoke

€ 69,5 per fles (720 ml)
€ 15,5 per karaf (150 ml)
€ 6 per sakeglas (50 ml)
Alcohol 16% - Ohkarakuchi Junmai



Een droge sake met lichte aciditeit. Deze sake heeft veel diepgang waarmee het uitstekend past bij de warme gerechten met veel kruiding. Een favoriete drank onder de kenners.

Warme gerechten

Nabeshima - Tokubetsu Junmai

€ 69,5 per fles (720 ml)
€ 15,5 per karaf (150 ml)
€ 6 per sakeglas (50 ml)
Alcohol 15% - Tokubetsu Junmai



Frisse lichte neus en rijk aroma van appel, passievrucht en mango. Lage rijpingstemperatuur geeft de sake een gebalanceerde verfijning. Een sake die u aangenaam kan verrassen.

Aperitief, Sushi, Sashimi. Dessert

Ryujin - Kakushi

€ 59,5 per fles (720 ml)
€ 13,5 per karaf (150 ml)
€ 5 per sakeglas (50 ml)
Alcohol 16% - Ginjo Genshu



Licht zoet met een licht romige smaak. Met hoge rijstpolijsting (Ginjo) en zonder pasteurisatie of extra water (Genshu) heeft deze sake een stijlvol karakter met iets meer alcohol.

Warme gerechten

Shirakabegura - Muroka

€ 69,5 per fles (640 ml)
€ 17,5 per karaf (150 ml)
€ 7 per sakeglas (50 ml)
Alcohol 17,5% - Daiginjo Genshu



Prachtig bouquet van smaken. Met de fijnste rijstpolijsting (Daiginjo) en zonder pasteurisatie of extra water (Genshu) heeft deze sake een vol karakter met iets meer alcohol.

Breed inzetbaar. Warme gerechten, Sushi

Shirakabegura - Junmai Daiginjo

€ 75 per fles (640 ml)
€ 19 per karaf (150 ml)
€ 7,5 per sakeglas (50 ml)
Alcohol 15,5% - Junmai Daiginjo



Een top sake met prachtig bouquet van smaken! Subtiële geur met groene thee, abrikoos en zoete accenten. Licht romige smaak en een vleugje frisheid. Top sake voor een zeer correcte prijs.

Breed inzetbaar. Warme gerechten, Sushi, Sashimi, Dessert.