

RESTAURANG TEPPANYAKI

Välkommen till Teppanyaki!

Teppan betyder "järnplatta" och yaki betyder "steka". Att äta en teppanyakimiddag är en upplevelse i sig. Bekanta dig med kocken och upplev den ädla matkonsten.

Teppanyakimenyn består av ett antal väl valda rätter, komponerade för att ge en upplevelse av japanska smaker och säsongens råvaror.

All fisk och skaldjur är grönmärkta enligt WWF:s kriterier. Alla grönsaker är i möjligaste mån närproducerade eller ekologiska. Alla ägg och mejeriprodukter är ekologiska.

Till respektive rätt har vi noga valt ut dryck som förhöjer smakerna och förstärker er upplevelse.

Itadakimasu!
"Nu äter vi"

Daniel Pettersson
Food & Beverage Manager
Yasuragi

MENY SONZAI-KAN

SKALDJURSKNYTEN I HUMMERBULJONG

HORENSOYAKI MED SVAMP

**STEKT GÖS MED VINTERÄPPLE GRÖNKÅL
OCH BONITOSMÖR**

**HELSTEKT OCH PLOMMONRÖKT ANKBRÖST
MED PUMPAKRÄM**

YAKIMESHI

PLOMMONKOMPOTT MED YUZUKARAMELL

UTVALDA DRYCKER 365 KR

**LEON BEYER FRUIT DE MER,
PINOT BLANC, ALSACE, FRANKRIKE**

**CHIKURIN FUKAMARI, JUNMAI SHU
JAPAN**

**CEDERBERG BUKETTRAUBE, BUKETTRAUBE,
BUKETTRAUBE, WARD CEDERBERG,
SYDAFRIKA**

**MILCAMPOS TEMPRANILLO, TEMPRANILLO,
RIBERA DEL DUERO, SPANIEN**

**CHOYA UMESHU, EXTRA YEAR
OSAKA, JAPAN**