

Welkom bij Sushi Morikawa, het Osaka- stijl sushi restaurant van Den Haag

Osaka is van oudsher het centrum van de voedselmarkt van Japan. Op volkscultureel gebied beschouwen veel Japanners de inwoners van Osaka vaak als lekkerbekken, 'Kuidaores', 'zij die zich te barsten eten' met veel gevoel voor humor en weinig pretenties.

De hand geperste sushi, overzee beter bekend als de Edo-mae sushi, vindt zijn oorsprong in Tokyo. De sushi in Osaka-stijl verschilt hiervan en wordt ook wel Battera (pers box sushi) genoemd. De sushirijst wordt in een rechthoekige (houten) matrijs geperst en wordt gecombineerd met garnaal, gegrilde paling en rauwe vis. Deze speciale combinatie creëert een delicate smaakbeleving. Wij laten u graag kennismaken met deze originele en authentieke Battera.

Over de Chef

Yasunari Morikawa is de chef/eigenaar van Sushi Morikawa. In 1996 is hij begonnen met werken, toen werkte hij in Osaka en Kyoto. In 2006 is hij naar Nederland gekomen om hier te werken. Sinds de zomer van 2009 heeft hij een eigen zaak, Sushi Morikawa.

Menu

Ons menu is op Japanse wijze samengesteld.

Sashimi

Als eerste beginnen we met sashimi. Eet u vooral rustig en geniet van de smaak van de rauwe vis.

Sunomono

Vervolgens eten we vis en groente die met zorg zijn ingelegd in een milde vorm van rijstazijn. Dit is verfrissend en heeft een zuiverende werking voor de volgende gang.

Sushi

Als laatste eten we één of meerdere van de verschillende stijlen Sushi.

Wij hebben twee verschillende menu's waarbij u het helemaal aan de chef overlaat. U kunt natuurlijk ook à la carte bestellen of bijbestellen.

Chef menu's

Prijs is per persoon

有馬コース	Arima	€51,20
吸い物	Japanse Visbouillon Soep	
前菜 1	Voorgerecht 1	
前菜 2	Voorgerecht 2	
お造り	Sashimi	
寿司 10カン	*Nigiri Sushi 10 stuks	

和泉コース	Izumi	€66,40
吸い物	Japanse Visbouillon Soep	
前菜 1	Voorgerecht 1	
前菜 2	Voorgerecht 2	
前菜 3	Voorgerecht 3	
お造り	Sashimi	
薄造り	Dun Gesneden Sashim	
寿司 10カン	*Nigiri Sushi 10 stuks	

オプション Overige opties (Veranderen)

にぎりをバッテラ (鯖/小鯛/海老/鮭/鰻)、漬け丼、チラシへ変更可能。

*Nigiri Sushi => Veranderen naar

Battera Makreel of Kleine zeebrasem of Zalm of Garnaal	Plus + €7,20
Battera Paling	Plus + €10,30
Gemarineerde Tonijn op Sushi Rijst	Plus + €10,30
Chirashi	Plus + €14,40

寿司

Sushi

にぎり

Nigiri Sushi

“Vinger” sushi, bekendste vorm van sushi ook wel edo-mae sushi genoemd.

Nigiri sushi per stuk, u kunt kiezen van de Nigiri kaart.

€ 4,70~7,20

にぎり盛り合わせ

Nigiri assortiment

❖ 船場

吸い物

にぎり 10 カン

中巻 2 カン

細巻き 1 本

玉子 2 カン

Semba

Japanse Visbouillon Soep

10 sushi variëteiten,

Chumaki (Middel sushirol) / 2 stuks,

Hosomaki (dunne sushirol) / 6 stuks,

Tamago (Omelet) / 2 stuks,

€46,30

❖ 由良

吸い物

にぎり 15 カン

中巻 2 カン

細巻き 1 本

玉子 2 カン

Yura

Japanse Visbouillon Soep

15 sushi variëteiten,

Chumaki (Middel sushirol) / 2 stuks,

Hosomaki (dunne sushirol) / 6 stuks,

Tamago (Omelet) / 2 stuks,

€62,70

丼

Domburi

Vis op Sushi Rice

サケ・イクラ丼
(吸い物)

Japanse Visbouillon Soep

Zalm en Zalmkaviaar op Sushi Rice

€36,00

漬け丼
(吸い物)

Japanse Visbouillon Soep

Gemarineerde Tonijn op Sushi Rice

€40,20

鰻チラシ
(吸い物)

Japanse Visbouillon Soep

Gekookd paling op Sushi Rice *gekookt*

€43,20

寿司ご飯

Sushi Rice *gekookt*

€ 8,20

押し寿司

Battera (Hakozushi)

sushi in pers box, De specialiteit van Chef Morikawa

鯖バッテラ	Makreel / 8 stuks	€25
小鯛バッテラ	Kleine zeebrasem / 8 stuks	€25
鮭バッテラ	Zalm / 8 stuks	€25
海老バッテラ	Garnaal / 8 stuks	€25
鰻バッテラ	Paling / 8 stuks <i>gekookt</i>	€27
バッテラ盛り合わせ	Battera Moriawase (3 soorten in 1 doos) Makreel, Kleine zeebrasem, Garnaal / 9 stuks	€36

巻物

Makimono Sushi Rolls

"Maki" sushi, vaak gemaakt met nori, zeewier.

❖ **細巻き** **Hosomaki, dunne sushi rol / 6 stuks** € 6,70

巻物 1 本 **Vegetarische hosomaki per rol**

カッパ	Komkommer,
梅しそ	Pruim Shiso,
干瓢	Kampyo (pompoen soort) <i>gekookt</i>
椎茸	Shiitake (shiitake paddestoel) <i>gekookt</i>
玉子	Tamago (omelet) <i>gekookt</i>

❖ **中巻き** **Chumaki, middel sushi rol / 8 pieces per rol** €18,50
naar keuze per rol

鉄火	Tonijn / Tonijn+komkommer
鰻	Paling / Paling+komkommer
海老	Garnaal / Garnaal+komkommer <i>gekookt</i>
いか梅しそ胡	Inktvis +Plum +Shiso+komkommer

Chumaki, middel sushi rol / 8 pieces per rol €15,50

鮭	Zalm / Zalm+komkommer
海老マヨネーズ	Garnalen Mayonnaise <i>gekookt</i>
ツナマヨネーズ	Tonijn Mayonnaise <i>gekookt</i>

上巻き
(中巻き)

Joumaki (Japanse traditionele rol) per rol gekookt €22,60
eepaling, Garnaal, omelet, komkommer,
Kanpyo (Pompoen strips), Shiitake mushroom

A La Carte

Chef Morikawa selecteert elke dag ons visaanbod. Dit is strikt seizoensgebonden. Op de kleine kaart achterin vindt u menu's . U kunt dus zelf een menu kiezen, of u laat de selectie aan chef Morikawa over.

お造り

Sashimi

お好みお造り	Sashimi (rauwe vis, per bord) 1soort / 8 stuks (Zalm, Mackreel, Grote geelstaart, Inkvis)	€25,70
盛り合わせ志摩	Shima sashimi assortiment, 5soorten/ 15stuks	€37,00
盛り合わせ淡路	Awaji sashimi assortiment, 8soorten/ 24stuks	€47,30

酢の物

Sunomono

In azijn ingelegde vis en groente

うざく酢	Komkommer met fijngehakte, gekookte paling <u>gekookt</u>	€28,80
海老昆布巻き酢	Ingelegde Garnalen Konbu rol <u>gekookt</u>	€22,60
蟹わかめ胡瓜酢	Ingelegde Krab Wakame en Komkommer <u>gekookt</u>	€22,60
鯖わかめ胡瓜酢	Ingelegde Mackreel Wakame en Komkommer	€20,50
蛸わかめ胡瓜酢	Ingelegde Octopus Wakame en Komkommer <u>gekookt</u>	€20,50
北寄貝わかめ胡瓜酢	Ingelegde SurfClam Wakame en Komkommer <u>gekookt</u>	€20,50
鯖酢味噌掛け	Makreel met Ingelegde Miso Sauce	€20,50
蛸酢味噌掛け	Octopus met Ingelegde Miso Sauce <u>gekookt</u>	€20,50
北寄貝酢味噌掛け	SurfMossel met Ingelegde Miso Sauce <u>gekookt</u>	€20,50

サラダ

Salades

わかめ胡瓜酢	Wakame en Komkommer salade	€10,30
造りサラダ	Sashimi salade	€22,60
桂むきサラダ	Rettich salade	€22,60

汁物

Soup

吸物	Japanse Visbouillon	<i>gekookt</i>	€10,80
----	---------------------	----------------	--------

お飲み物

Dranken

酒

Sake

熱燗	Atsukan, warme Sake	€ 8,70
梅酒	Umeshu, pruimenwijn	€ 7,20

冷酒

Koude sake, per karaf

生貯蔵酒	Nama Chozoushu	300ml	€16,20
Een "nama" ongepasteuriseerde zachte sake, licht en verfrissend van smaak. Deze sake past uitstekend bij sashimi.			

樽酒	Taru Zake	300ml	€16,20
"TARU" betekent vat, deze stoere sake is op Yoshino ceder houten vat gerijpt.			

純米吟醸	Jummai Ginjou	300ml	€16,20
		1 Glass	€ 6,00

Gemaakt van rijst en koji rijst met een fermentatie op lage temperatuur, die zorgt voor een hele zachte sake.

にごり純米	Jummai Nigorisake	240ml	€16,20
--------------	--------------------------	-------	--------

Een licht gefilterde sake, dit zorgt voor een romige, licht zoete sake met een verfrissend aroma.

キモト純米	Kimoto Junma	640ml fles	€ 45
--------------	---------------------	------------	------

Deze sake wordt gemaakt op de traditionele manier 'Kimoto-Zukri' dat bestaat sinds de Edo tijdperk. Met langzaam en zorgvuldig brouwen geeft hij een diepe smaak en toch soepel en aangenaam op het palate.

大吟醸	Daiginjou	640ml fles	€ 50
------------	------------------	------------	------

De hoogste aanwijzing onder de sake.
de rijst gebruikt bij het brouwen van sake wordt meer dan 40% gepolijst. Subtiel en elegant.

純米大吟醸	Junmai Daiginjou	640ml fles	€ 65
--------------	-------------------------	------------	------

De hoogste aanwijzing onder de sake.
de rijst gebruikt bij het brouwen van sake wordt meer dan 55% gepolijst. Subtiel en elegant.

ビール	Bier	330ml fles	
キリン	Kirin Ichiban (Japans Bier)		€ 4,60
アサヒ	Asahi Super Dry (Japans Bier)		€ 4,60
ノンアルコール	Alcoholvrij bier		€ 3,50

ハウスワイン **Housewine**
Our wine card for an extensive selection is last page.

白	Wit	€ 3,95
赤	Rood	€ 3,95
ロゼ	Rose	€ 3,95

焼酎	Shochu, Japanese jenever	
水・お湯割り	met koud of heet water	€ 8,50
ロック	met ijs	€ 9,50
ボトル 1本	1fles 500ml	€ 61

ソフトドリンク	Soft Drinks	200ml fles	€ 2,70
Pepsi Cola, Pepsi Cola light, Seven up, Tonic, Bitter Lemon, Ice Tea, SiSi, Apple juice, Sourcy rood, Sourcy blauw			

カルピス	Calpise (Japanse yoghurt drank)		€ 3,50
------	---------------------------------	--	--------

コーヒー・茶	Coffee and tea		
コーヒー	Koffie / Espresso		€ 2,50
カプチーノ	Cappuccino		€ 3,00
紅茶	Engelse thee		€ 2,50
緑茶	Japanse Groene thee		€ 0

デザート	Dessert
-------------	----------------

抹茶アイス	Groene Thee ijs	€ 6,70
-------	-----------------	--------