

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.

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.

Sashimi

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

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

おまかせ	Omakase Sommige voorgerechten en Sushi (Alleen Sushi Bar voor 2 personen per dag) (Een dag van tevoren reserveren nodig)	€90.00
------	--	--------

有馬コース 吸い物 前菜 1 前菜 2 お造り 寿司 10カン	Arima Japanse Visbouillon Soep Voorgerecht 1 (sunomono) Voorgerecht 2 (sunomono) Sashimi *Nigiri Sushi 10 stuks	€60,00
--	---	--------

和泉コース 吸い物 前菜 1 前菜 2 前菜 3 お造り 薄造り 寿司 10カン	Izumi Japanse Visbouillon Soep Voorgerecht 1 (sunomono) Voorgerecht 2 (sunomono) Voorgerecht 3 (sunomono) Sashimi Dun Gesneden Sashim *Nigiri Sushi 10 stuks	€78,00
---	--	--------

オプション Option (Verandren)

にぎりをバッテラ (鯖/白身/サーモン/海老/鰻)、刺身ダブル (2倍) へ変更可能。

*Nigiri Sushi => Verandren naar

Dubbele sashimi (u mag 2 keer sashimi hebben in plaats van Sushi) Plus € 0

Battera Mackreel of Witte vis of Zalm or Garnaal Plus + € 8,50

Battera Paling Plus + €12,00

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.

€ 5,40~8,30

にぎり盛り合わせ

Nigiri assortiment

Prijs is per persoon

❖ 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,

€54,00

❖ 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,

€73,30

お造り

Sashimi

お好みお造り

Sashimi (rauwe vis, per bord) 1 soort / 8 stuks
(Zalm, Mackreel, Grote geelstaart, Inkvis...)

€33,40

盛り合わせ志摩

Shima sashimi assortiment, 5 soorten/ 15 stuks

€43,40

盛り合わせ淡路

Awaji sashimi assortiment, 8 soorten/ 24 stuks

€55,30

A La Carte

Chef Morikawa selecteert elke dag ons visaanbod. Deze 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 Morikawa over.

押し寿司

Battera (Hakozushi)

sushi in pers box, De specialiteit van Chef Morikawa

鯖バッテラ	Makreel / 8 stuks	€29,30
白身バッテラ	Witte vis (Dorade, Zeebaars, enz.) / 8 stuks	€29,30
サーモンバッテラ	Zalm / 8 stuks	€29,30
海老バッテラ	Garnaal / 8 stuks <i>gekookt</i>	€30,30
鰻バッテラ	Paling / 8 stuks <i>gekookt</i>	€31,70
バッテラ盛り合わせ	Battera Moriawase (3 soorten in 1 doos) Makreel, Witte vis, Garnaal / 9 stuks	€42,20

酢の物

Sunomono

Ingelegde vis en groente

うざく酢	Komkommer met fijngehakte, gekookd paling <i>gekookt</i>	€33,60
海老わかめ胡瓜酢	Vinegared Garnalen Wakame en Komkommer <i>gekookt</i>	€26,40
蛸わかめ胡瓜酢	Vinegared Octopus Wakame en Komkommer <i>gekookt</i>	€24,00
北寄貝わかめ胡瓜酢	Vinegared SurfClam Wakame en Komkommer <i>gekookt</i>	€24,00
海老酢味噌掛け	Garnalen met Vinegared Miso Sauce <i>gekookt</i>	€29,50
蛸酢味噌掛け	Octopus met Vinegared Miso Sauce <i>gekookt</i>	€27,00
北寄貝酢味噌掛け	SurfClam met Vinegared Miso Sauce <i>gekookt</i>	€27,00

サラダ

Salades

わかめ胡瓜酢	Wakame en Komkommer salade	€12,10
--------	----------------------------	--------

汁物

Soup

吸物	Japanse Visbouillon Soep <i>gekookt</i>	€12,60
----	---	--------

お飲み物

Dranken

酒

Sake

熱燗	Atsukan, warme Sake		€ 10,70
梅酒	Umeshu, pruimenwijn	Glass	€ 8,90
冷酒	Koude sake	Glass	€ 9,30
純米吟醸	Jummai Ginjou	300ml Fles	€ 24,00

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

純米酒	Jummai Shu	700ml Fles	€ 51,00
-----	------------	------------	---------

Met een lichte smaak kun je genieten van de juiste hoeveelheid umami superdroge pure rijstwijn. Het is een pure rijstsake gebrouwen met alle rijst.

純米大吟醸	Junmai Daiginjou	630ml Fles	€ 72,00
-------	------------------	------------	---------

De hoogste aanwijzing onder de sake.

de rijst gebruikt bij het brouwen van sake wordt meer dan 55% gepolijst. Subtiele en elegant.

ビール

Bier

330ml Fles

キリン	Kirin Ichiban (Japans Bier)	€ 5,70
アサヒ	Asahi Super Dry (Japans Bier)	€ 5,70
ノンアルコール	Alcoholvrij bier (Japans Bier)	€ 5,70

ハウスワイン

Housewine

Our wine card for an extensive selection is last page.

Glass

白	Wit	€ 5,15
赤	Rood	€ 5,15
ロゼ	Rose	€ 5,15

ソフトドリンク

Soft Drinks

Coca Cola, Ice Tea, Spa rood コーラ、アイスティー、スパ赤	200ml Fles	€ 3,30
Mineraalwater	ミネラルウォーター	750ml Fles € 11,50