

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	€ 48
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	€ 62
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

Opties (Wijzigingen)

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 => Wijzigen in

Battera Mackreel of Kleine zeebrasem of Zalm or Garnaal	Plus + € 7
Battera Paling	Plus + € 10
Gemarineerde Tonijn op Sushi Rice	Plus + € 10
Chirashi	Plus + € 14

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.

お造り	Sashimi	
お好みお造り	Sashimi (rauwe vis, per bord) 1soort / 8 stuks	€ 25
	(Zalm, Mackreel, Grote geelstaart, Inkvis)	
盛り合わせ志摩	Shima sashimi assortiment, 5soorten/ 15stuks	€ 36
盛り合わせ淡路	Awaji sashimi assortiment, 8soorten/ 24stuks	€ 46

丼	Domburi	
寿司屋の親子丼 (サケ・イクラ)	Zalm en Zalmkaviaar op Sushi Rice	€25
漬け丼	Gemarineerde Tonijn op Sushi Rice	€28
寿司ご飯	Sushi Rice <i>gekookt</i>	€ 8

酢の物	Sunomono	
	Ingelegde vis en groente	
うざく酢	Komkommer met fijngehakte, geroosterde paling <i>gekookt</i>	€ 25
海老昆布巻き酢	Ingelegde Garnalen Konbu rol <i>gekookt</i>	€ 22
蟹わかめ胡瓜酢	Ingelegde Krab Wakame en Komkommer <i>gekookt</i>	€ 22
鯖わかめ胡瓜酢	Ingelegde d Mackreel Wakame en Komkommer	€ 20
蛸わかめ胡瓜酢	Ingelegde Octopus Wakame en Komkommer <i>gekookt</i>	€ 20
北寄貝わかめ胡瓜酢	Ingelegde SurfClam Wakame en Komkommer <i>gekookt</i>	€20
鯖酢味噌掛け	Makreel met Ingelegde Miso Saus	€20
蛸酢味噌掛け	Octopus met Vinegared Miso Saus <i>gekookt</i>	€20
北寄貝酢味噌掛け	SurfClam met Ingelegde Miso Saus <i>gekookt</i>	€20
わかめ胡瓜酢	Ingelegde Wakame en Komkommer <i>gekookt</i>	€ 9

サラダ	Salades	
造りサラダ	Sashimi salade	€ 22
桂むきサラダ	Rettich salade	€ 22

汁物	Soup	
吸物	Japanse Visbouillon Soep <i>gekookt</i>	€ 10.50

押し寿司	Battera (Hakozushi)	
	sushi in pers box, De specialiteit van Chef Morikawa	

鯖バッテラ	Makreel / 8 stuks	€ 24
小鯛バッテラ	Kleine zeebrasem / 8 stuks	€ 24
鮭バッテラ	Zalm / 8 stuks	€ 24
海老バッテラ	Garnaal / 8 stuks	€ 24
鰻バッテラ	Paling / 8 stuks <i>gekookt</i>	€ 26

バッテラ盛り合わせ	Battera Moriawase (3 soorten in 1 doos)	€ 35
	Makreel, Kleine zeebrasem, Garnaal / 9 stuks	

巻物	Makimono Sushi Rolls	
	"Maki" sushi, vaak gemaakt met een nori, zeewier.	

❖ 細巻き	Hosomaki, dunne sushi rol / 6 stuks	€ 6.50
-------	--	--------

巻物 1 本	Vegetarische hosomaki <u>per rol</u>	
--------	---	--

カッパ	Komkommer,
梅しそ	Pruim Shiso,
干瓢	Kampyo (pompoensoort) <i>gekookt</i>
新香	Shinko (augurken)
玉子	Tamago (omelet) <i>gekookt</i>

❖ 中巻き	Chumaki, middel sushi rol / 8 pieces <u>per rol</u>	€ 18
	naar keuze per rol	

鉄火	Tonijn / Tonijn+komkommer / Tonijn+Shiso
鰻	Paling / Paling+komkommer / Paling+Shiso
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

鮭 **Zalm / Zalm+komkommer / Zalm+Shiso**
海老マヨネーズ **Garnalen Mayonnaise *gekookt***
ツナマヨネーズ **Tonijn Mayonnaise *gekookt***

上巻き **Joumaki (Japanse traditionele rol) *gekookt*** € 22
per rol

(中巻き) Paling, Garnaal, omelet, komkommer,
Kanpyo (Pompoen strips), Shiitake mushroom

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.

€ 4.50~6

にぎり盛り合わせ

Nigiri assortiment

❖ 船場

にぎり 10 カン
中巻 2 カン
細巻き 1 本
玉子 2 カン

Semba

10 sushi variëteiten,
Chumaki (Middel sushirol) / 2 stuks,
Hosomaki (dunne sushirol) / 6 stuks,
Tamago (Omelet) / 2 stuks,

€ 42

❖ 由良

にぎり 15 カン
中巻 2 カン
細巻き 1 本
玉子 2 カン

Yura

15 sushi variëteiten,
Chumaki (Middel sushirol) / 2 stuks,
Hosomaki (dunne sushirol) / 6 stuks,
Tamago (Omelet) / 2 stuks,

€ 57

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 Op ceder houten vat gerijpt.

純米吟醸 Jummai Ginjou 300ml €16.20

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 € 40
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 € 46
De hoogste classificatie onder de sake.
de rijst gebruikt bij het brouwen van sake wordt meer dan 40% gepolijst.
Subtiele en elegant.

純米大吟醸 Junmai Daiginjou Glas € 8
640ml fles € 60

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

”霽”スパークリング **Mousserende Kake “MIO”** 300ml fles € 20
 sprankelende sake, verfrissend fruitig en een unieke zoete aroma.
 Geproduceerd in een traditionele bouwstijl met rijst, water en Koji, MIO is ideaal
 als aperitief of dessert.

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

ウイスキー (サントリー-白州) Whiskey (Suntory Hakushu)

シングル	Enkel	€ 6.20
ダブル	Dubbel	€ 12

焼酎 (よかいち) Shochu, Japanese jenever (Yokaichi)

水・お湯割り	met koud of heet water	€ 7.70
ロック	met ijs	€ 8.70
ボトル 1 本	1fles 500ml	€ 61

ソフトドリンク Soft Drinks 200ml fles € 2.50

Pepsi Cola, Pepsi Cola light, Seven up, Sisi Orange,
 Ice Tea, Apple juice, Orange juice, Sourcy rood, Sourcy blauw,
 Tonic, Bitter Lemon,

カルピス Calpise (Japanese yoghurt drink) € 3.50

コーヒー・茶

コーヒー

カプチーノ

紅茶

緑茶

Coffee and tea

Koffie / Espresso

Cappuccino

Engelse thee

Japanse Groene thee

€ 2.50

€ 3

€ 2.50

€ 0

デザート

抹茶アイス

Dessert

Groene thee ijs

€ 6.50