



In samenwerking met Lisa, onze trouwe saképartner van Oh! My Sake, brengen we op zaterdag 03/12 fijne gerechtjes die met de juiste saké aan tafel gebracht worden.

**Géén ramen deze keer, wél authentieke hapjes uit de Japanse gastropub >>>**

## IZAKAYA-WA?

Matthias en ik zijn dol op IZAKAYA-restaurants. Gasten worden er verwend met verschillende hapjes, die doorheen de avond groter worden en zo samen een volledige maaltijd vormen. De gerechten gaan steeds gepaard met een glas bier of fijne saké.

Vandaar de naam; IZAKA-YA betekent letterlijk "saké-winkel" en werd eeuwen geleden uitgevonden door rijstwijnbrouwers om hun klanten extra te verwennen. Vandaag is de IZAKAYA een heel typische eetgelegenheid in het Japanse straatbeeld.

## PRAKTISCH

Kijk op de volgende pagina voor het volledige menu.

Dit menu, inclusief een kopje saké per gerecht (8 in totaal) en water doorheen de maaltijd, kost 70 euro per persoon. Vegetarisch alternatieven of aanpassing in functie van een allergie zijn énkél mogelijk mits een seintje vooraf.

**Reserveren kan via [info@ramen.gent](mailto:info@ramen.gent). Haast je, want er zijn slechts 16 plekjes!**

We starten stipt om 19u.

Tot dan,  
またねー

Lisa, Matthias & Laurens

## **IZAKAYA CLASSICS**

### **EDAMAME**

枝豆

Gestoomde sojaboontjes

### **NASU DENGAKU**

ナスの田楽

Pittige aubergine met tofugehakt

### **TSUKEMONO**

漬物

Een typische IZAKAYA-starter is *tsukemono* of “alles wat gepekeld is”. We brengen hiervoor een origineel recept met ingelegde makreel, groenten en zoete misodressing.

## **4. HET VISGERECHT**

### **HADOKKU NO DASHIZUKE**

ハドックの出汁漬け

Schelvis in Japanse botersaus, geserveerd met gebrande citroen

## **5. HET VLEESGERECHT**

### **TANTANPAN**

タンタンパン

Sandwich met rode kool, pikant gehakt en romige sesamdressing

**GEPROEFD EN GOEDGEKEURD TIJDENS ONZE GENTSE FEESTEN DIT JAAR!**

## **6. DE SOEP**

### **GYOUZA SUUPU**

餃子スープ

*Dashi* of heldere visbouillon met verse dumplings

## **7. HET RIJSTGERECHT**

*Rijst is zoals het dessert in onze Westerse eetcultuur; het stilt de laatste honger. In de IZAKAYA vult het de maag na de vele, kleine hapjes, en kent het ook een bijzondere betekenis wat betreft etiquette; het rijstgerecht geeft aan dat het menu ten einde is en verzoekt zo de klant plaats te maken voor nieuwe gasten.*

### **KANI DONBURI**

カニ丼

Pittige krabsalade op rijst

## **8. HET DESSERT**

*Het échte einde van de maaltijd – maar blijf gerust zolang als je wil ;-)*

### **MISO NO PANNAKOTTA**

味噌のパンナコッタ

Roomdessert met misokaramelsaus