



Japanese teacafé  
Tea & lifestyleshop

## Cha-kaiseki business-lunch

Cha-kaiseki is een eenvoudige samengestelde maaltijd die aan de gast wordt aangeboden, voorafgaand aan een degustatie van Japanse groene thee.

Onze Cha-Kaiseki wordt aan de theetafel geserveerd, zodat u tijdens de lunch de bereiding van de Japanse thee kan volgen. Tijdens de bereiding van 3 verschillende soorten thee geven wij ook meer info over Japanse groene thee en de Japanse theecultuur.

Onze Cha-Kaiseki bestaat uit een selectie Ko'uzi Sushi, aangevuld met 1 of meerdere salade(s). Er is keuze uit 2 menu's.

**De plaatsen zijn beperkt, dus reservatie is aanbevolen.**



## Onze Cha-kaiseki menu's

Er is keuze uit 2 menu's, bestaande uit een combinatie van een aantal stuks Ko'uzi Sushi met 1 of meerdere salades.

Voor beide menu's serveren we een **Hojicha** thee bij de Sushi. Deze geroosterde thee is zacht van smaak en daarom ideaal om bij Sushi te serveren.

Na de Lunch wordt er **Matcha** thee geserveerd. Op deze poederthee wordt met een bamboe-kloppertje een schuimlaag geklopt. Matcha wordt daarom ook wel eens de cappuccino van de groene thee genoemd.

Ten slotte serveren we nog een Japanse **Sencha**: een 100% échte groene thee.



### Menu 1

10 stuks Ko'uzi Sushi

1 kleine salade

Hojicha thee

Matcha thee

Sencha thee

Prijs: 27€ per persoon.



### Menu 2

6 stuks Ko'uzi Sushi

3 kleine salades.

Hojicha thee

Matcha thee

Sencha thee

Prijs: 27€ per persoon.