

～★～
御席料 4ユーロ
Coperto 4 euro
Table charge 4 euro

大阪
osaka

japanese restaurant
since 1999

～★～
Quando non disponibili freschi, usiamo prodotti congelati o
surgelati all'origine 【*】
When fresh is not available, we use frozen stuff 【*】

～★～
アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにお知らせ下さい
I CLIENTI CON ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI
SONO PREGATI DI RIFERIRLO AL NOSTRO PERSONALE.
INFORMAZIONI IN MATERIA DI ALLERGENI AI SENSI DEL Reg UE 169/2011
SONO DISPONIBILI SU RICHIESTA AL PERSONALE DI SERVIZIO
CUSTOMERS WHO HAVE FOOD ALLERGY, PLEASE REFER TO OUR STAFF.
FOR INFORMATION ON ALLERGENS (by the EU Regulation 1169/2011),
PLEASE ASK TO OUR STAFF ABOUT.

～★～
ELENCO dei principali ALLERGENI utilizzati in questo esercizio:
List of Allergens:

1. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova / Eggs
4. Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk and products thereof
8. Frutta a guscio e prodotti contenenti frutta a guscio / Nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof

IN QUESTO RISTORANTE NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI
CROCIATE DI ALLERGENI IN FASE DI PREPARAZIONE

～★～
Tutti i PRODOTTI ITTICI destinati al consumo A CRUDO
sono preventivamente sottoposti a BONIFICA SANITARIA,
a CONGELAMENTO interno oppure SURGELATI all'origine.

Per maggiori informazioni a riguardo, rivolgersi al personale di sala
che fornirà informazioni verificabili sul REGISTRO di BONIFICA SANITARIA
redatto a verifica delle attività svolte ai SENSI DEL REG. (CE) 853/2004

KAISEKI MENU

MENÙ DEGUSTAZIONE

solo su prenotazione (almeno un giorno prima)

TASTING MENU

by reservation only (at least one day before)

懷石料理

TRITTICO DI ANTIPASTI - 前菜 3種

もずくの酢物

Alghe mozuku* marinate

Fine seaweed mozuku*

(allergeni: 1,6)

茄子のごまかけ

Melanzane al sesamo

Eggplant with sesame

(allergeni: 1,4,6,11)

蛸のピリ辛和へ

Polpo marinato con sedano piccante

Spicy marinated octopus with celery

(allergeni: 1,6,9,11,14)

AL VAPORE - 蒸し物

茶碗蒸し

Delicato budino all'uovo cotto al vapore con mazzancolla, funghi shiitake e chikuwa

Delicate steamed egg pudding with shrimps, shiitake mushrooms and chikuwa

(allergeni: 1,2,3,4,6,12)

MISTO ALLA GRIGLIA - 焼き物 2種

銀鱈西京焼き

Carbonaro, gioiello ittico dalle carni bianche, marinato al miso e grigliato in stile saikyoyaki

Exquisite Black Cod* marinated with miso and grilled in saikyoyaki style

(allergeni: 1,4,6)

和牛の焼きしゃぶ

Carne WAGYU in stile Yakishabu, affettata sottile e leggermente scottata con, a parte, salsa ponzu

Tiny sliced WAGYU beef in Yakishabu style with ponzu sauce

(allergeni: 1,6)

DEEP FRIED - フライ

魚貝と野菜の天婦羅

Tenpura misto di verdure e pesce (mazzancolle*, pesce bianco e verdure)

Tenpura mix vegetables with fish (shrimp*, white fish and vegetables)

(allergeni: 1,2,4,12 / dressing: 1,4,6)

SUSHI - 寿司

にぎり 7貫

Fantasia di 7 nigiri sushi

7 nigiri sushi

(allergeni: 1,2,4,6,12,14)

ZUPPA - 味噌汁

スカンピ味噌汁

Zuppa di miso e scampi*

Miso and prawns* soup

(allergeni: 1,2,6,12)

DESSERT - 甘味

玉子プリン

Budino all'uovo in stile crème brûlée

Egg pudding in crème brûlée style

(allergeni: 1,3,7)

120.00
(coperto incluso)

APPETIZER

前菜

- 枝豆 --- 8.00
Edamame, fagioli di soia bolliti
Boiled soy beans
(allergeni: 6)
- お新香 ---10.00
Varie e colorate verdure di stagione sottaceto
Japanese pickled vegetables
(allergeni: 1,6)
- もずくの酢物 --- 8.00
Alghe mozuku* marinate
Fine seaweed mozuku*
(allergeni: 1,6)
- 揚げ出し豆腐 ---12.00
Tofu fritto servito in brodo dashi / Deep fried tofu
served in dashi broth
(allergeni: 1,4,6)
- 茄子の田楽味噌 ---12.00
Melanzana grigliata e glassata al miso / Miso glazed
grilled eggplant
(allergeni: 1,3,4,6,11)
- 餃子 (6個) ---14.00
Gyoza* (6pz) alla griglia con ripieno di carne e verdura
Roasted dumplings* stuffed with meat and vegetables (6pcs)
(allergeni: 1,6,9,11)

APPETIZER

前菜

蛸の山葵和へ ---11.00
Polpo con wasabi fresco / Octopus with fresh wasabi
(allergeni: 1,6,14)

炙りからすみ大根 ---14.00
Bottarga arrostita e daikon
Dried mullet roe grilled with daikon
(allergeni: 4,6)

白身魚のしゃぶしゃぶ ---21.00
Shabu shabu di pesce bianco ,servito freddo, accompagnato
con salsa ponzu e daikon grattugiato piccante
White fish shabu shabu served cold with ponzu sauce
and spicy grated daikon
(allergeni: 4 / dressing a parte: 1,4,6)

赤海老（カラビネロス）、スカンピの刺身 ---30.00
Sashimi di gambero rosso Carabineros, ricercato
crostaceo spagnolo dalle carni delicate ma
gustosissime, e scampo, accompagnati da gelatina di
yuzu, olio extravergine di oliva, sale Maldon e bacche
di pepe rosa.
Raw Carabineros red shrimp, a refined Spanish
crustacean with delicate but very tasty meat, and
scampi, accompanied by yuzu jelly, olive oil, Maldon
salt and pink pepper berries.
(allergeni: 2,12)

炙りとろ（スペイン産） ---37.00
薬味3種（柚子胡椒・和辛子・刻みわさび）
Ventresca di tonno rosso spagnolo Balfegó scottata
accompagnata da 3 tipi di condimento: yuzu kosho,
senape giapponese e wasabi fresco marinato
Seared fatty tuna Balfegó from Spain with 3 types of
seasoning: yuzu kosho, japanese mustard, fresh pickled
wasabi
(allergeni: 4 / dressing a parte: 1,6,10)

SASHIMI & SUSHI

- 3種盛 ---27.00
SASHIMI MISTO: 3 tipi di pesce crudo
Assorted raw fishes (3 types)
(allergeni: 4)
- 5種盛 ---42.00
SASHIMI MISTO: 5 tipi di pesce crudo
Assorted raw fishes (5 types)
(allergeni: 4,14)
- 7種盛 ---52.00
SASHIMI MISTO: 7 tipi di pesce crudo
Assorted raw fishes (7 types)
(allergeni: 2,4,12,14)
- 桜 握り 14貫 ---82.00
SUSHI SAKURA: 14 nigiri sushi speciali di pesce pregiato
con spezie varie
Special assorted 14 types of nigiri sushi with various spices
(allergeni: 1,2,3,4,12,14)
- 松 握り 10貫 ---47.00
SUSHI MATSU: 10 nigiri sushi di pesce pregiato
Assorted 10 types of nigiri sushi
(allergeni: 1,2,3,4,12,14)
- 梅 握り 8貫 ---40.00
SUSHI UME: 8 nigiri sushi di pesce comune
Assorted 8 types of nigiri sushi
(allergeni: 1,2,3,4,12,14)
- ちらし寿司 ---42.00
CHIRASHI: Ciotola di riso sushi ricoperto da sashimi
misto
Bowl of sushi rice topped with assorted raw fishes
(allergeni: 1,2,3,4,11,12,14)

刺身
寿司

SASHIMI & SUSHI DI SOLO SALMONE / ONLY SALMON

寿司 ---40.00
にぎり(鮭)8貫・細巻(鮭)6巻
SUSHI DI SALMONE: 8 nigiri sushi, 6 hosomaki
8 nigiri sushi, 6 sushi rolls of salmon
(allergeni: 1,3,4,6,10,11)

ちらし寿司 ---32.00
(鮭とアボカド)
CHIRASHI SALMONE E AVOCADO: Ciotola di riso sushi
ricoperto da salmone crudo a cubetti e avocado
Bowl of flavored sushi rice topped with cube-shaped
raw salmon and avocado
(allergeni: 1,4,6,11)

刺身(鮭) ---27.00
SASHIMI DI SALMONE
Salmon sashimi
(allergeni: 4)

タルタル(鮭) ---27.00
TARTARE DI SALMONE
(con olio di oliva, salsa ponzu e avocado)
Salmon tartare
(with olive oil, ponzu sauce and avocado)
(allergeni: 1,3,4,6,11,12)

鮭
づ
く
し

NIGIRI SUSHI (2p)

にぎり

※ とろ (スペイン産) ---23.00
Ventresca di tonno rosso spagnolo Balfegó /
Balfegó fatty tuna from Spain
(allergeni: 4)

※ うに ---30.00
Ricci di mare / Sea urchin
(allergeni: 14)

※ 銀だら ---20.00
Carbonaro / Black Cod*
(allergeni: 4)

※とろは時期によって入荷がない場合がございます
Disponibile in base alla stagionalità e alla reperibilità
Available based on seasonality and availability

まぐろ Tonno / Tuna ---21.00
(allergeni: 4)

うなぎ Anguilla / Eel ---17.00
(allergeni: 1,4,6)

いくら Uova di salmone* / Salmon roe* ---17.00
(allergeni: 1,4,6)

寒ハ Ricciola / Amberjack ---17.00
(allergeni: 4)

ひめじ Triglia marinata / Marinated goatfish ---16.00
(allergeni: 1,4,6)

たい Orata / Sea bream ---13.00
(allergeni: 4)

すずき Branzino / Sea bass ---13.00
(allergeni: 4)

赤海老 ---20.00
Gambero rosso crudo* / Raw red shrimp*
(allergeni: 2,12)

海老 Mazzancolla cotta* / Boiled shrimp* ---12.00
(allergeni: 2,12)

さば Sgombro* / Mackerel* ---12.00
(allergeni: 4)

いか Calamaro* / Squid* ---13.00
(allergeni: 14)

ほたて Cappasanta* / Scallop* ---14.00
(allergeni: 14)

鮭 Salmone / Salmon ---13.00
(allergeni: 4)

玉子 Frittata / Omlette ---12.00
(allergeni: 1,3,6)

INVOLTINI / MAKIMONO

a scelta tra hosomaki (6p) o uramaki (8p)
optionally between hosomaki (6pcs) or uramaki (8pcs)

梅胡瓜 ---hosomaki 9.00 / ura 10.00
Prugna salata leggermente acidula e cetriolo /
Salt plum and cucumber
(allergeni: hosomaki 6 / ura 6,11)

お新香 ---hosomaki 9.00 / ura 10.00
Ortaggi in salamoia / Pickled vegetables
(allergeni: hosomaki 1,6 / ura 1,6,11)

カッパ ---hosomaki 9.00 / ura 10.00
Cetriolo / Cucumber
(allergeni: hosomaki 6 / ura 6,11)

アボカド ---hosomaki 9.00 / ura 10.00
Avocado / Avocado
(allergeni: hosomaki 6 / ura 6,11)

納豆 ---hosomaki 12.00 / ura 13.00
Natto (soia fermentata) / Natto (fermented soybeans)
(allergeni: hosomaki 6 / ura 6,11)

鮭 ---hosomaki 14.00 / ura 16.00
Salmone / Salmon
(allergeni: hosomaki 4 / ura 4,11)

スパイシー鮭 ---hosomaki 14.00 / ura 16.00
Salmone piccante (con spicy maionese senza glutine) /
Spicy salmon (with spicy gluten free mayonese)
(allergeni: hosomaki 3,4,10 / ura 3,4,10,11)

鮭アボカド ---hosomaki 15.00 / ura 17.00
Salmone e avocado / Salmon and avocado
(allergeni: hosomaki 4 / ura 4,11)

鉄火 ---hosomaki 17.00 / ura 20.00
Tonno / Tuna
(allergeni: hosomaki 4 / ura 4,11)

ネギまぐろ ---hosomaki 17.00 / ura 20.00
Tonno e porro / Tuna with spring onions
(allergeni: hosomaki 4 / ura 4,11)

スパイシーツナ ---hosomaki 17.00 / ura 20.00
Tonno piccante (con spicy maionese senza glutine) /
Spicy tuna (with spicy gluten free mayonese)
(allergeni: hosomaki 3,4,10 / ura 3,4,10,11)

まぐろアボカド ---hosomaki 17.00 / ura 20.00
Tonno e avocado / Tuna and avocado
(allergeni: hosomaki 4 / ura 4,11)

カリフォルニア ---hosomaki 14.00 / ura 16.00
California (mazzancolla*, maionese senza glutine,
avocado)
California (shrimp*, gluten free mayonese, avocado)
(allergeni: hosomaki 2,3,10,12 / ura 2,3,10,11,12)

巻物

※ がり
Porzione aggiuntiva di zenzero marinato
Additional serving of pickled ginger
+ 1.00

※ 刻みわさび
Porzione di wasabi fresco marinato
Serving of pickled fresh wasabi
(allergeni: 1,6)
+ 3.00

INVOLTINI / MAKIMONO

a scelta tra hosomaki (6p) o uramaki (8p)
optionally between hosomaki (6pcs) or uramaki (8pcs)

勘ハ ---hosomaki 16.00 / uramaki 18.00
Ricciola con foglie di shiso, semi di sesamo e wasabi
fresco marinato / Amberjack with shiso leaf, marinated
fresh wasabi and sesame seeds
(allergeni: hosomaki 1,4,6,11, / uramaki 1,4,6,11)

ネギトロ (スペイン産) ---hosomaki 24.00 / uramaki 29.00
Ventresca di tonno rosso spagnolo Balfegó e porro /
Fatty tuna Balfegó from Spain with spring onions
(allergeni: hosomaki 4 / uramaki 4,11)

トロタク (スペイン産) ---hosomaki 24.00 / uramaki 29.00
Ventresca di tonno rosso spagnolo Balfegó, ortaggi in
salamoia e shiso / Fatty tuna Balfegó from Spain with
pickled vegetables and shiso leaf
(allergeni: hosomaki 1,4,6 / uramaki 1,4,6,11)

鰻アボカド --- uramaki 25.00
Unagi avocado (anguilla*giapponese grigliata in salsa
kabayaki, avocado, cetriolo) / Unagi avocado (roasted
Japanese eel in kabayaki sauce, avocado, cucumber)
(allergeni: 1,4,6,11,12)

ベジタリアン巻き --- uramaki 20.00
Rotolini sushi vegetariani (insalata, cetriolo, avocado,
pomodoro a cubetti) / Vegetarian sushi roll (salad,
cucumber, cube-shaped tomato)
(allergeni: 6,11)

巻物

※ がり
Porzione aggiuntiva di zenzero marinato
Additional serving of pickled ginger
+ 1.00

※ 刻みわさび
Porzione di wasabi fresco marinato
Serving of pickled fresh wasabi
(allergeni: 1,6)
+ 3.00



Selvaggio, Naturale & Sostenibile

鮭いくら丼 (小) ---23.00

SAKE IKURA DON

Riso ricoperto con salmone e caviale di salmone dell'Alaska

Bowl of rice topped with fillets of salmon and salmon caviar from Alaska

(allergeni: 1,4,6,11)



銀だら西京焼き ---30.00

GINDARA SAIKYOYAKI

Carbonaro dell'Alaska, gioiello ittico dalle carni bianche, marinato al miso e grigliato in stile saikyoyaki

Exquisite Alaskan Black Cod* marinated with miso and grilled in saikyoyaki style

(allergeni: 1,4,6)



ア
ラ
ス
カ
シ
ー
フ
ー
ド

I GIOIELLI ITTICI DELL'ALASKA, DAL 15 MARZO PER UN MESE!

PESCE / SEAFOOD



かま焼き		
Guancia di pesce alla griglia		
Grilled fish cheek		
◦ 鮭	salmon / salmon	---24.00
◦ 寒ハ	ricciola / amber fish	---25.00
(allergeni: 4)		
鮭の腹身焼き		---16.00
Pancetta di salmone alla griglia		
Grilled salmon belly		
(allergeni: 4)		
鰻の蒲焼		---32.00
Anguilla grigliata in stile kabayaki		
Kabayaki style grilled eel		
(allergeni: 1,4,6)		
銀だら西京焼き		---30.00
Carbonaro, gioiello ittico dalle carni bianchissime, marinato al miso e grigliato in stile saikyoyaki		
Exquisite Black Cod* marinated with miso and grilled in saikyoyaki style		
(allergeni: 1,4,6)		
魚貝と野菜の天婦羅		---35.00
Tenpura misto di verdure e pesce (mazzancolle*, pesce bianco e verdure)		
Tenpura mix vegetables with fish (shrimp*, white fish and vegetables)		
(allergeni: 1,2,4,12 / dressing: 1,4,6)		
海老の天婦羅		---25.00
Tenpura di mazzancolle*		
Shrimp* tenpura		
(allergeni: 1,2,12 / dressing: 1,4,6)		

CARNE / MEAT

肉

鶏の照焼き ---18.00
Pollo saltato con salsa teriyaki
Pan-fried chicken with teriyaki sauce
(allergeni: 1,6,11)

鶏の竜田揚げ ---15.00
Pollo marinato e poi fritto con impanatura croccante
Deep fried marinated chicken in Japanese way
(allergeni: 1,3,6)

和牛ステーキ (日本産) 焼野菜添へ ---50.00
Tagliata* di carne giapponese pregiata "WAGYU"
importata dal Giappone (100g)
Japanese exquisite "WAGYU" beef* from Japan (100g)
(allergeni:1,6)

和牛(日本産)の焼きしゃぶ --- da 50.00 / etto
(in base alla grammatura della carne)
Carne giapponese pregiata "WAGYU" importata dal
Giappone in stile Yakishabu, affettata sottile e
leggermente scottata con, a parte, salsa ponzu
Tiny sliced Japanese exquisite "WAGYU" beef* from
Japan in Yakishabu style with ponzu sauce
(allergeni:1,4,6)

VERDURE / VEGETABLES

- 野菜の天婦羅 ---22.00
Tenpura di verdure miste di stagione
Assorted tenpura of seasonal vegetable
(allergeni: 1,3 / dressing: 1,4,6)
- いろいろ蒸し野菜 (塩、レモン) ---12.00
Varie verdure di stagione al vapore condite con sale e limone
Assorted seasonal steamed vegetable with salt and lemon
(allergeni: -)
- 茄子の田楽味噌 ---12.00
Melanzana grigliata e glassata al miso / Miso glazed
grilled eggplant
(allergeni: 1,3,4,6,11)

INSALATA / SALAD

- 豆腐サラダ ---12.00
Insalata di tofu / Tofu salad
(allergeni: 6 / dressing: 1,6,11)
- 海藻サラダ ---12.00
Insalata di alghe / Seaweed salad
(allergeni: - / dressing: 1,6,11)

※ VEGETARIAN APPETIZER & SUSHI

- 枝豆 --- 8.00
Edamame, fagioli di soia bolliti / Boiled soy beans
(allergeni: 6)
- お新香 ---10.00
Varie e colorate verdure di stagione sottaceto
Japanese pickled vegetables
(allergeni: 1,6)
- もずくの酢物 --- 8.00
Alghe mozuku* marinate
Fine seaweed mozuku*
(allergeni: 1,6)
- ベジタリアン巻き --- ura 20.00
Rotolini sushi vegetariani (insalata, cetriolo, avocado,
pomodoro a cubetti) / Vegetarian sushi roll (salad,
cucumber, cube-shaped tomato)
(allergeni: ura 6,11)

野菜

サラダ

NABE

Pietanze cotte direttamente in tavola dal cliente con un fornello
Japanese hot pot dishes, which are placed in the center of dining
table, shared by multiple people

鍋



(2名様より)

- ※ Ordine minimo: per 2 persone
- ※ Minimum order: for 2 people

すき焼き SUKIYAKI

牛肉又は直輸入和牛
Carne di manzo*, oppure carne giapponese WAGYU*, e
verdure brasati in salsa di soia.
Sliced beef* or Japanese WAGYU meat*, and vegetables
braised with soy sauce.



1名様 / prezzo per UNA persona / price per ONE person:

Carne di manzo / Beef 55.00 ※
Carne giapponese WAGYU / Japanese WAGYU 100.00 ※

最後にうどんを入れてお召し上がりいただきます
UDON da brasare, alla fine, direttamente in pentola + 5.00
UDON to be braised, at the end, directly in the pot

(allergeni: 1,3,4,6,11)

※ PORZIONI AGGIUNTIVE Extra serving

Carne di manzo / Beef + 35.00
Wagyu + 85.00
Verdure / vegetables + 15.00
Spaghetti di amido / + 8.00
noodle made from starch
Tofu + 6.00



鍋の御注文は22:00までと
なっております

ULTIMO ORDINE PER IL NABE:
FINO ALLE 22:00
LAST ORDER FOR NABE:
UNTIL 22:00

Viene considerata la carne più pregiata al mondo. Una bontà riassumibile in 3 punti: consistenza, gusto e aroma. Basta un morso per poter subito apprezzare il sapore dolce di questa carne, dai tratti lievemente fruttati. C'è un altro aspetto che contribuisce a rendere unico il manzo giapponese: la sua bontà e il suo sapore, a differenza di altre carni, vengono preservati anche quando questa raffredda. Un gusto autentico destinato a non perdersi. La consistenza della struttura marmorizzata del grasso, con un basso contenuto di colesterolo, insieme all'aroma del Wagyu contribuiscono al suo sapore pregiato. La nostra carne WAGYU è importata dal Giappone.



RAMEN, SOBA, UDON

麺

あぶらそば ---20.00

ABURA SOBA

Ramen senza brodo con pancetta di maiale, bambù e alga nori. A parte, uovo crudo e salsa di soia arricchita con lardo di maiale e olio di sesamo, da versare sui ramen e mescolare insieme

Noodles served without broth with slice of pork, raw egg, soy sauce with lard and sesame oil
(allergeni: 1,3,4,6,11,12)

醤油ラーメン ---20.00

SHOYU RAMEN

Ramen in brodo di carne con salsa di soia e pancetta di maiale

Noodles served in broth of meat and soy sauce
(allergeni: 1,3,4,6,11,12)

味噌ラーメン ---20.00

MISO RAMEN

Ramen in brodo di carne con pasta di pesto di soia (miso), sesamo e pancetta di maiale

Noodles in soy bean paste broth with sesame and meat
(allergeni: 1,3,4,6,11,12)

とんこつラーメン ---20.00

TONKOTSU RAMEN

Ramen in brodo bianco di carne di maiale con pancetta

Noodles served in white broth of pork meat
(allergeni: 1,3,4,6,7,11,12)

ざるそば ---15.00

ZARUSOBA

Pasta di grano saraceno e frumento servita fredda con brodo freddo a parte

Buckwheat and wheat noodles served with a cold dipping broth on the side
(allergeni: 1,4,6,10)

温かいわかめうどん ---18.00

ATATAKAI WAKAME UDON

Sanuki udon serviti in brodo caldo con alghe wakame

Sanuki udon noodles served in hot broth with wakame seaweed

(allergeni: 1,4,6)

温かい海老天うどん ---20.00

ATATAKAI EBI TENPURA UDON

Sanuki udon serviti in brodo caldo con tempura di mazzancolla

Sanuki udon noodles served in hot broth with shrimp's tempura

(allergeni: 1,2,3,4,6,12)

数量
限定

PORZIONI
LIMITATE

RISO E ZUPPA / RICE AND SOUP

うな重 ---30.00
Anguilla in stile kabayaki servita su un letto di frittata e
alga nori, su riso bianco in una tipica scatola di lacca
Eel grilled in Kabayaki style served over an omelette and
nori seaweed, on rice in a box
(allergeni: 1,3,4,6,11)

鮭いくら丼 (小) ---23.00
Riso ricoperto con salmone e caviale di salmone
dell'Alaska
Bowl of rice topped with fillets of salmon and salmon
caviar from Alaska
(allergeni: 1,4,6,11)

味噌汁 --- 4.00
Zuppa di miso
Miso soup
(allergeni: 1,4,6)

白飯 --- 3.00
Riso bianco
White rice
(allergeni: -)

飯

汁物

DESSERT

デザート

くずもち 黒みつ添へ ---10.00
Kuzumochi, dolcetto giapponese dalla consistenza gelatinosa con ripieno di azuki e accompagnato, a parte, da sciroppo di zucchero nero
Kuzumochi, mochi with a jelly taste and a filling of azuki, accompanied with a black sugar syrup
(allergeni: 1,6,11)

玉子プリン --- 8.00
Budino all'uovo in stile crème brûlée
Egg pudding in crème brûlée style
(allergeni: 1,3,7)

ジェラート --- 7.00
こちらの2種類からお好みの味をお二つお選びください
抹茶 / 米
GELATO: Due gusti a scelta tra:
Tè Verde Matcha / Riso
ICECREAM: Optionally two flavors between:
Matcha Green Tea / Rice

★あずきのトッピング +1.00
Topping di Azuki (fagioli rossi dolci)
Azuki's topping (red sweet beans)
(allergeni: 1,7)

DESSERT GLUTEN FREE

prodotto di pasticceria surgelata senza glutine/ frozen pastry product gluten free
semifreddo monoporzione / parfait monoportion

ミックスベリームース --- 8.00
Mousse ai frutti di bosco su delicata base di pan di spagna al limone*
Mixed berry mousse on lemon sponge cake*
(allergeni: 3,5,6,7,8)

バニラトロピカルフルーツムース --- 8.00
Mousse alla vaniglia con cremoso ai frutti esotici e bisquit alla panna, su crumble al cocco*
Vanilla mousse with exotic fruit cream and cream bisque, on coconut crumble*
(allergeni: 3,5,6,7,8)