

～★～  
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)

# 懐石料理

## ANTIPASTINO DELLA CASA - 小鉢

野菜の胡麻和へ

Verdurine sbollentate con crema al sesamo

Seared vegetables with sesame sauce

(allergeni: 1,6,11)

## ENTRÉE - 酢の物

もずくの酢物

Alghe mozuku\* marinate con yamaimo grattugiato

Fine seaweed mozuku\* served with grated yamaimo

(allergeni: 1,6)

## AL VAPORE - 温物

海老しんじょの玉蒸し

Delicato budino all'uovo cotto al vapore con polpettine di gambero

Delicate steamed egg pudding with shrimp meatballs

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

## MISTO ALLA GRIGLIA - 焼き物 2種

銀鱈西京焼き

Carbonaro dell'Alaska\*, 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)

和牛ステーキ

Tagliata di entrecote di carne WAGYU

Sliced WAGYU beef steak

(allergeni: 1,6)

## TENPURA - 天婦羅

白身と辛子明太子のしそ巻天ぷら

Rotolo di pesce bianco con foglie di shiso e uova di merluzzo marinate, leggermente piccanti, in tempura

White fish rolled with shiso leaf and marinated spicy cod roe in tempura

(allergeni: 1,3,4,6,7,11)

## SUSHI - 寿司

にぎり 7貫

Misto 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: 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)

misto alla griglia



tempura



## SASHIMI & SUSHI

3種盛 ---20.00

SASHIMI MISTO: 3 tipi di pesce crudo  
Assorted raw fishes (3 types)  
(allergeni: 4)

5種盛 ---38.00

SASHIMI MISTO: 5 tipi di pesce crudo  
Assorted raw fishes (5 types)  
(allergeni: 4,14)

7種盛 ---50.00

SASHIMI MISTO: 7 tipi di pesce crudo  
Assorted raw fishes (7 types)  
(allergeni: 2,4,12,14)

3種魚のカルパッチョ ---25.00

Carpaccio misto di 3 tipi di pesce crudo  
Assorted carpaccio: finely sliced raw fishes (3 types)  
(allergeni: 1,2,4,11)

3種魚の軍艦 ---25.00

Gunkan di 3 tipi di pesce crudo (tonno, salmone, pesce bianco) con cuore di riso, condito con olio di oliva aromatizzato al tartufo bianco e salsa ponzu  
Tuna, salmon and white fish gunkan with a heart of rice, seasoned with white truffle flavored olive oil and ponzu sauce  
(allergeni: 1,3,4,6,11,12)

松 握り9貫・細巻3巻 ---45.00

SUSHI MATSU: 9 nigiri sushi e 3 hosomaki di pesce pregiato  
Assorted 9 types of nigiri sushi with 3 pieces of sushi rolls  
(allergeni: 1,2,3,4,12,14)

梅 握り7貫・細巻3巻 ---38.00

SUSHI UME: 7 nigiri sushi e 3 hosomaki di pesce comune  
Assorted 7 types of nigiri sushi with 3 pieces of sushi rolls  
(allergeni: 1,2,3,4,12,14)

ちらし寿司 松 (10種盛り) ---40.00

CHIRASHI MATSU (10 pz): Ciotola di riso sushi ricoperto da sashimi misto di pesce pregiato  
Bowl of sushi rice topped with 10 assorted special raw fishes  
(allergeni: 1,2,3,4,12,14)

ちらし寿司 梅 (7種盛り) ---30.00

CHIRASHI UME (7 pz): Ciotola di riso sushi ricoperto da sashimi misto di pesce comune  
Bowl of sushi rice topped with 7 assorted raw fishes of the day  
(allergeni: 1,2,3,4,12,)

ばってら寿司 (6貫) ---25.00

BATTERA (6pz): Sushi leggermente pressato con sgombro\* sottaceto.  
Battera sushi of mackerel\* slightly marinated (6pcs)  
(allergeni: 1,4)

# 刺身 寿司

gunkan 3 tipi



sashimi 7 tipi



chirashi matsu



## SASHIMI & SUSHI DI SOLO SALMONE / ONLY SALMON

寿司 ---35.00  
にぎり(鮭)8貫・細巻(鮭)・3巻裏巻(鮭アボカド)2巻  
SUSHI DI SALMONE: 8 nigiri sushi, 3 hosomaki, 2  
uramaki di solo salmone  
8 nigiri sushi, 3 sushi rolls and 2 uramaki roll of salmon  
(allergeni: 1,3,4,6,10,11)

ちらし寿司 ---28.00  
(刺身鮭6枚・アボカド)  
CHIRASHI SALMONE E AVOCADO: Ciotola di riso sushi  
ricoperto da sashimi di salmone (6pz) e avocado  
Bowl of flavored sushi rice topped with salmon (6pcs)  
and avocado  
(allergeni: 1,4,6,11)

刺身(鮭) ---22.00  
SASHIMI DI SALMONE  
Salmon sashimi  
(allergeni: 4)

タルタル(鮭) ---18.00  
TARTARE DI SALMONE  
(con olio di oliva, tabasco, maionese e avocado)  
Salmon tartare  
(with olive oil, tabasco, mayonese, avocado)  
(allergeni: 1,3,4,6,11,12)

鮭  
づくし

sashimi di salmone



tartare di salmone



## NIGIRI SUSHI (2p)

とろ Ventresca di tonno / Fatty tuna ---20.00  
(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 ---17.00  
(allergeni: 4)

うなぎ Anguilla / Eel ---16.00  
(allergeni: 4)

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

寒ハ Ricciola / Amberjack ---14.00  
(allergeni: 4)

たい Orata / Sea bream ---12.00  
(allergeni: 4)

すずき Branzino / Sea bass ---12.00  
(allergeni: 4)

赤海老 Gambero rosso crudo\* /  
Raw red shrimp\* ---20.00  
(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\* ---12.00  
(allergeni: 14)

鮭 Salmone / Salmon ---12.00  
(allergeni: 4)

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

にぎり

# INVOLTINI / MAKIMONO

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

# 巻物

- 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 6 / ura 6,11)
- カッパ ---hosomaki 9.00 / ura 10.00  
Cetriolo / Cucumber  
(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 11.00 / ura 13.00  
Salmone / Salmon  
(allergeni: hosomaki 4 / ura 4,11)
- 鮭アボカド ---hosomaki 12.00 / ura 14.00  
Salmone e avocado (con maionese) / Salmon and  
avocado (with mayonese)  
(allergeni: hosomaki 3,4,10 / ura 3,4,10,11)
- 鉄火 ---hosomaki 13.00 / ura 15.00  
Tonno / Tuna  
(allergeni: hosomaki 4 / ura 4,11)
- ネギまぐろ ---hosomaki 13.00 / ura 15.00  
Tonno e porro / Tuna with spring onions  
(allergeni: hosomaki 4 / ura 4,11)
- スパイシーツナ ---hosomaki 13.00 / ura 15.00  
Spicy tonno (con cetriolo) / Spicy tuna (with cucumber)  
(allergeni: hosomaki 4 / ura 4,11)
- カリフォルニア ---hosomaki 12.00 / ura 14.00  
California (mazzancolla\*, maionese, avocado) /  
California (shrimp\*, mayonese, avocado)  
(allergeni: hosomaki 2,3,10,12 / ura 2,3,10,11,12)
- ネギトロ ---hosomaki 16.00 / ura 18.00  
Ventresca di tonno e porro /  
Fatty tuna with spring onions  
(allergeni: hosomaki 4 / ura 4,11)
- 鮭皮裏巻き --- ura 20.00  
Sakekawa uramaki (salmone con pelle croccante) /  
Sakekawa uramaki (salmon with crispy skin)  
(allergeni: ura 4,11)

hosomaki (6 pz)



uramaki (8 pz)



sakekawa uramaki



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

## APPETIZER

# 前菜

枝豆 --- 8.00  
Edamame, fagioli di soia bolliti  
Boiled soy beans  
(allergeni: 6)

お新香 --- 9.00  
Varie e colorate verdure di stagione sottaceto  
Japanese pickled vegetables  
(allergeni: 1,6)

もずくところろ酢 --- 8.00  
Alghe mozuku\* marinate con yamaimo grattugiato  
Fine seaweed mozuku\* served with grated yamaimo  
(allergeni: 1,6)

自家製らっきょう (もろみ味噌添へ) --- 8.00  
Cipollotti sott'aceto con crema di miso e chicchi d'orzo  
Homemade pickled scallions with a chunky miso cream  
and grains of barley  
(allergeni: 1,6)

冷奴 --- 8.00  
Tofu freddo / Cold tofu  
(allergeni: 1,6)

だし巻き玉子 ---13.00  
Frittata alla giapponese / Egg omelette in Japanese style  
(allergeni: 1,3,6)

炙りチャーシュー (辛味噌掛け) ---13.00  
Arrosto di pancetta di maiale con miso piccante  
Roasted fresh pork bacon served with spicy miso paste  
(allergeni: 1,6,11)

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)

verdure sott'aceto



cipollotti sott'aceto



gyoza



## APPETIZER

# 前菜

カキ酢 --- 9.00/pz  
Ostrica Bretone, speciale n.1 Saint Kerber - Tsarskay,  
cruda con aceto di agrumi, cipollotti e daikon  
grattugiato con peperoncino  
Raw oyster (from Britany, special n. 1 Saint Kerber -  
Tsarskay) with citrus vinegar, spring onion and grated  
daikon with pepper  
(allergeni: 1,2,6,14)

蛸の酢の物 (胡瓜、若芽、土佐酢ジェレ) ---15.00  
Polpo sott'aceto con cetriolo, alghe wakame e fresca  
gelée all'aceto di Tosa  
Pickled octopus with cucumber, wakame seaweed and  
a gelée of Tosa vinegar  
(allergeni: 1,6,14)

蛸ぬた和え ---15.00  
Polpo sott'aceto marinato al miso / Pickled octopus  
with miso  
(allergeni: 1,6,14)

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

いかの明太子和へ ---15.00  
Calamaro\* marinato con uova di merluzzo piccanti e  
uovo di quaglia  
Squid\* in spicy cod roe with quail egg  
(allergeni:1,3,6,14)

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

炙り明太子 ---10.00  
Uova di merluzzo leggermente abbrustolite  
Grilled cod roe  
(allergeni: 4)

ostrica cruda



calamaro marinato



bottarga arrostita con daikon





## PESCE / FISH



かま焼き

Guancia di pesce alla griglia

Grilled fish cheek

- 鮭 salmone / salmon ---24.00
- 黒鯛 orata / seabream ---22.00
- すずき branzino / seabass ---22.00
- 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 (イタリア産)

---28.00

Anguilla italiana grigliata in stile kabayaki

Kabayaki style grilled Italian eel

(allergeni: 1,4,6)

銀だら西京焼き

---28.00

Carbonaro dell'Alaska\*, 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\*, capesante\*, seppia\*, pesce bianco e verdure)

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

(allergeni: 1,2,3,4,12,14)

カキフライ タルタルソース添へ

---30.00

Ostriche francesi impanate, servite con salsa tartara

Fried French oyster served with tartare sauce

(allergeni: 1,3,6,10,14)

エビフライ タルタルソース添へ

---20.00

Mazzancolle impanate (2pz), servite con salsa tartara

Fried shrimps (2pcs) served with tartare sauce

(allergeni: 1,2,3,6,10)

guancia di pesce alla griglia



carbonaro



tenpura



## CARNE / MEAT

# 肉

鶏の照焼き ---17.00

Pollo saltato con salsa teriyaki  
Pan-fried chicken with teriyaki sauce  
(allergeni: 1,6,11)

鶏の塩焼き (ポン酢添へ) ---17.00

Pollo al sale accompagnato da salsa ponzu a parte  
Pan-fried chicken with ponzu sauce on the side  
(allergeni: - / salsa ponzu: 1,4,6)

鶏の竜田揚げ ---15.00

Pollo fritto con impanatura croccante  
Fried chicken in Japanese way  
(allergeni: 1,3,6,10)

和牛のステーキ (日本産) 焼野菜添へ ---30.00

Tagliata\* di carne giapponese pregiata "WAGYU"  
importata dal Giappone (50g)  
Japanese exquisite "WAGYU" beef\* from Japan (50g)  
(allergeni: 1,6)

tagliata di carne Wagyu



pollo fritto



## VERDURE / VEGETABLES

野菜の天婦羅 ---22.00  
Tenpura di verdure miste di stagione  
Assorted tenpura of seasonal vegetable  
(allergeni: 1,3)

いろいろ蒸野菜 (2種の塩で) ---15.00  
Misto di verdure di stagione al vapore, condite con  
due varietà differenti di sale  
Seasonal steamed vegetables seasoned with two  
different variety of salt  
(allergeni: -)

## INSALATA / SALAD

野菜サラダ ---12.00  
Insalata mista / Green salad  
(allergeni: 1,8,11)

豆腐サラダ ---12.00  
Insalata mista con tofu e alghe / Tofu salad  
(allergeni: 1,6,11)

海藻サラダ ---12.00  
Insalata mista e alghe / Green salad with seaweed  
(allergeni: 1,6,11)

## ※ VEGETARIAN APPETIZER

枝豆 --- 8.00  
Edamame, fagioli di soia bolliti / Boiled soy beans  
(allergeni: 6)

お新香 --- 9.00  
Varie e colorate verdure di stagione sottaceto  
Japanese pickled vegetables  
(allergeni: 1,6)

もずくところろ酢 --- 8.00  
Alghe mozuku\* marinate con yamaimo grattugiato  
Fine seaweed mozuku\* served with grated yamaimo  
(allergeni: 1,6)

自家製らっきょう (もろみ味噌添へ) --- 8.00  
Cipollotti sott'aceto con crema di miso e chicchi d'orzo  
Homemade pickled scallions with a chunky miso cream  
and grains of barley  
(allergeni: 1,6)

冷奴 --- 8.00  
Tofu freddo / Cold tofu  
(allergeni: 1,6)

# 野菜

# サラダ

tenpura di verdure



tofu salad



# 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

(2名様より) ※ Minimo per 2 persone ※ Minimum for 2 people

# 鍋

## 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.

50.00 (WAGYU 100.00) ※

1名様 / prezzo a persona / price per person

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)

## しゃぶしゃぶ SHABU-SHABU

牛肉又は直輸入和牛

最後にうどんを入れてお召し上がりいただきます

Fonduta alla giapponese con carne di manzo\*, oppure  
carne giapponese WAGYU\*, e verdure. Si lessa la carne  
nel brodo per qualche secondo, poi la si immerge in  
salsa ponzu o salsa di sesamo.

Sliced beef\* or Japanese WAGYU meat\*, and vegetables  
cooked in Japanese style hot pot.

50.00 (WAGYU 100.00) ※

1名様 / prezzo a persona / price per person

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 hot pot

(allergeni: 1,4,6,11)

※ PORZIONI AGGIUNTIVE  
Extra serving

Carne di manzo / meat + 35.00

Wagyu + 85.00

Verdure / vegetables + 15.00

Spaghetti di amido /  
noodle made from starch + 8.00

Tofu + 6.00



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.



sukiyaki



shabu-shabu



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

# RAMEN, SOBA, UDON

# 麺

あぶらそば ---15.00

## 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 ---15.00

## 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)

豚骨ラーメン ---15.00

## 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)

味噌ラーメン ---15.00

## 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)

茶そばトロロ ---12.00

## CHASOBA TORORO

Pasta di grano saraceno e frumento aromatizzata al tè verde matcha, servita in brodo freddo e accompagnata da yamaimo grattugiato

Matcha green tea flavored buckwheat and wheat noodles served with a cold dipping broth and grated yamaimo

(allergeni: 1,4,6,10)

冷うどん (温玉) ---18.00

## HIYASHI UDON

Sanuki udon in brodo freddo con uovo morbido

Sanuki udon noodles served in cold broth with soft-boiled egg

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

abura soba



tonkotsu ramen



## RISO E ZUPPA / RICE AND SOUP

うなぎ丼 (小) ---20.00

Riso ricoperto con anguilla in stile kabayaki  
Bowl of rice topped with fillets of eel grilled in Kabayaki style  
(allergeni: 1,4,6,11)

鮭いくら丼 (小) ---23.00

Riso ricoperto con salmone e caviale di salmone  
Bowl of rice topped with fillets of salmon and salmon caviar  
(allergeni: 1,4,6,11)

鮭茶漬け ---14.00

Zuppa di riso in brodo con salmone grigliato  
Bowl of rice in hot broth with salmon  
(allergeni: 1,4,6,11)

スカンピ味噌汁 ---10.00

Zuppa di miso e scampi\*/ Miso and prawns\* soup  
(allergeni: 2,6,12)

味噌汁 --- 4.00

Zuppa di miso / Miso soup  
(allergeni: 6)

白飯 --- 3.00

Riso bianco / White rice  
(allergeni: - )

# 飯

# 汁物

riso con anguilla



riso con salmone e caviale



## DESSERT

抹茶ロールケーキ フルーツ添へ ---10.00  
Roll cake al tè verde matcha con ripieno di crema di latte e azuki, accompagnato da frutta fresca  
Matcha green tea roll cake with a filling of cream and azuki, accompanied with fresh fruits  
(allergeni: 1,3,6,7)

ほうじ茶パンナコッタ --- 8.00  
Panna cotta aromatizzata al tè verde tostato houjicha  
Houjicha roasted green tea flavored panna cotta  
(allergeni: 7)

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

くずもち 黒みつ添へ --- 8.00  
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)

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)

# デザート

roll cake



houjicha panna cotta



budino all'uovo

