

～★～
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 / uramaki 10.00
Prugna salata leggermente acidula e cetriolo /
Salt plum and cucumber
(allergeni: hosomaki 6 / uramaki 6,11)
- お新香 ---hosomaki 9.00 / uramaki 10.00
Ortaggi in salamoia / Pickled vegetables
(allergeni: hosomaki 6 / uramaki 6,11)
- カッパ ---hosomaki 9.00 / uramaki 10.00
Cetriolo / Cucumber
(allergeni: hosomaki 6 / uramaki 6,11)
- 納豆 ---hosomaki 12.00 / uramaki 13.00
Natto (soia fermentata) / Natto (fermented soybeans)
(allergeni: hosomaki 6 / uramaki 6,11)
- 鮭 ---hosomaki 11.00 / uramaki 13.00
Salmone / Salmon
(allergeni: hosomaki 4 / uramaki 4,11)
- 鮭アボカド ---hosomaki 12.00 / uramaki 14.00
Salmone e avocado (con maionese) / Salmon and
avocado (with mayonese)
(allergeni: hosomaki 3,4,10 / uramaki 3,4,10,11)
- 鉄火 ---hosomaki 13.00 / uramaki 15.00
Tonno / Tuna
(allergeni: hosomaki 4 / uramaki 4,11)
- ネギまぐろ ---hosomaki 13.00 / uramaki 15.00
Tonno e porro / Tuna with spring onions
(allergeni: hosomaki 4 / uramaki 4,11)
- スパイシーツナ ---hosomaki 13.00 / uramaki 15.00
Spicy tonno (con cetriolo) / Spicy tuna (with cucumber)
(allergeni: hosomaki 4 / uramaki 4,11)
- カリフォルニア ---hosomaki 12.00 / uramaki 14.00
California (mazzancolla*, maionese, avocado) /
California (shrimp*, mayonese, avocado)
(allergeni: hosomaki 2,3,10,12 / uramaki 2,3,10,11,12)
- ネギトロ ---hosomaki 16.00 / uramaki 18.00
Ventresca di tonno e porro /
Fatty tuna with spring onions
(allergeni: hosomaki 4 / uramaki 4,11)
- 鮭皮裏巻き --- uramaki 20.00
Sakekawa uramaki (salmone con pelle croccante) /
Sakekawa uramaki (salmon with crispy skin)
(allergeni: uramaki 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)

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

ostrica cruda



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)

INSALATA / SALAD

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

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)

鍋

※ PORZIONI AGGIUNTIVE Extra serving

Carne di manzo / meat + 35.00

Wagyu + 85.00

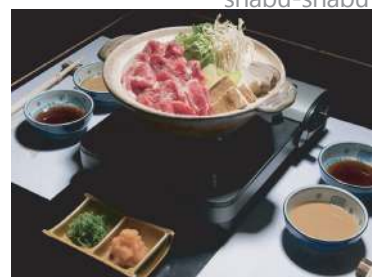
Verdure / vegetables + 15.00

Spaghetti di amido /
noodle made from starch + 8.00

Tofu + 6.00



sukiyaki



shabu-shabu



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.



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 ---17.00

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 ---17.00

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 ---17.00

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 ---17.00

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)

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)

冷しうどん (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) ---22.00

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)

梅茶漬け ---10.00

Zuppa di riso in brodo con alga nori e umeboshi, prugna salata leggermente acidula
Bowl of rice in hot broth with nori seaweed and umeboshi, pickled dried plum.
(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: -)

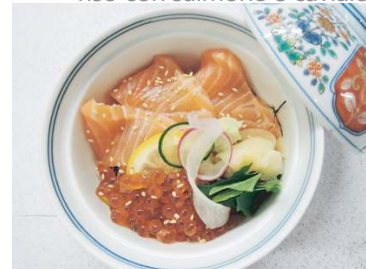
飯

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)

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



budino all'uovo

