

～★～  
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)

120.00

(coperto incluso)

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: 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)

## 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: - / dressing: 1,6,11)

湯豆腐 ---15.00

Tofu in brodo caldo / Tofu in hot broth  
(allergeni: 6 / dressing a parte: 1,4,6)

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)

## APPETIZER

# 前菜

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

蛸の酢の物 土佐酢ジュレ ---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)

白身魚のしゃぶしゃぶ ---20.00  
Shabu shabu servito freddo di pesce bianco 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 (シチリア産)、いか、うにの刺身 ---45.00  
Sashimi di gambero rosso, riccio di mare e tagliata di  
calamaro, accompagnati da bottarga grattugiata,  
wasabi fresco e shiso tritato  
Raw red shrimp, sea urchin, sliced squid with grated  
bottarga, fresh wasabi and shiso leaf  
(allergeni: 1,2,4,12,14)

炙りとろ (スペイン産) ---35.00  
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 ---25.00

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

5種盛 ---40.00

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)

桜 握り 14貫 ---80.00

SUSHI SAKURA: 14 nigiri sushi speciali di pesce pregiato  
Special assorted 14 types of nigiri sushi  
(allergeni: 1,2,3,4,12,14)

松 握り 10貫 ---45.00

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 ---38.00

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 ---40.00

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

ばらちらし寿司 ---30.00

BARA CHIRASHI: Ciotola di riso sushi ricoperto da  
speciale sashimi misto tagliato a cubetti  
Bowl of sushi rice topped with assorted cube-shaped  
raw fishes  
(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

## SASHIMI & SUSHI DI SOLO SALMONE / ONLY SALMON

寿司 ---38.00  
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 ---30.00  
(鮭とアボカド)  
CHIRASHI SALMONE E AVOCADO: Ciotola di riso sushi  
ricoperto da sashimi di salmone e avocado  
Bowl of flavored sushi rice topped with salmon and  
avocado  
(allergeni: 1,4,6,11)

刺身(鮭) ---25.00  
SASHIMI DI SALMONE  
Salmon sashimi  
(allergeni: 4)

タルタル(鮭) ---20.00  
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) ---20.00

Ventresca di tonno rosso spagnolo Balfegó /

Balfegó fatty tuna from Spain

(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 ---17.00

(allergeni: 1,4,6)

いくら Uova di salmone\* / Salmon roe\* ---17.00

(allergeni: 1,4,6)

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 (シチリア産) ---20.00

Gambero rosso crudo\* dalla Sicilia / Raw red shrimp\*

from Sicily

(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: 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 12.00 / ura 14.00  
Salmone / Salmon  
(allergeni: hosomaki 4 / ura 4,11)

スパイシー鮭 ---hosomaki 12.00 / ura 14.00  
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 13.00 / ura 15.00  
Salmone e avocado / Salmon and avocado  
(allergeni: hosomaki 4 / ura 4,11)

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  
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 13.00 / ura 15.00  
Tonno e avocado / Tuna and avocado  
(allergeni: hosomaki 4 / ura 4,11)

カリフォルニア ---hosomaki 13.00 / ura 15.00  
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)

ネギトロ (スペイン産) ---hosomaki 18.00 / ura 20.00  
Ventresca di tonno rosso spagnolo Balfegó e porro /  
Fatty tuna Balfegó from Spain with spring onions  
(allergeni: hosomaki 4 / ura 4,11)

トロタク (スペイン産) ---hosomaki 18.00 / ura 20.00  
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 / ura 1,4,6,11)

太巻き ---40.00  
Futomaki (mazzancolla\*, pesce misto, uova di pesce  
volante - tobiko, shiso)  
Futomaki (shrimp\*, assorted raw fish, flying fish roe -  
tobiko, shiso leaf)  
(allergeni: 2,4,11,12)

カリフォルニア スペシャル --- ura 25.00  
California speciale (polpa di mazzancolla\*, maionese  
senza glutine e uova di pesce volante - tobiko,  
avocado) / California Special (shrimp\*, gluten free  
mayonese and flying fish roe - tobiko, avocado)  
(allergeni: 2,3,10,11,12)

鰻アボカド --- ura 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)

大阪巻き --- ura 30.00  
Osaka maki (avocado, uova di pesce volante - tobiko,  
pesce misto, bottarga gratuggiata, salsa ponzu, olio di  
oliva, pomodoro a cubetti)  
Osaka maki (avocado, flying fish roe - tobiko, raw fish,  
grated bottarga, ponzu sauce, olive oil, cube-shaped  
tomato)  
(allergeni: 1,2,4,6,11,12)

鮭皮裏巻き --- ura 22.00  
Sakekawa uramaki (salmone con pelle croccante) /  
Sakekawa uramaki (salmon with crispy skin)  
(allergeni: 4,11)

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: 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

## 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\*, 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)

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)

## 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: - / dressing a parte: 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)

和牛ステーキ (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: - / dressing a parte: 1,6)

## 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)

## 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)

野菜サラダ ---12.00  
Insalata mista / Green 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 --- 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: - / dressing: 1,6,11)

湯豆腐 ---15.00  
Tofu in brodo caldo / Tofu in hot broth  
(allergeni: 6 / dressing a parte: 1,4,6)

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

(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.

1名様 / prezzo a persona / price per 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 /  
noodle made from starch + 8.00

Tofu + 6.00

## 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.

1名様 / prezzo a persona / price per 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 hot pot

(allergeni: - / dressing a parte: 1,4,6,11)

~★~

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)

豚骨ラーメン ---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)

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)

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)

## 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: 1,2,4,6,12)
- 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

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)

### 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)

# デザート