



DINNER MENU



注意

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の際スタッフにお伝えください

ATTENZIONE







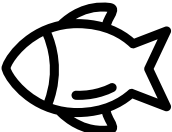



Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo i piatti privi degli specifici allergeni.

WARNING

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances.

If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific ingredients.





GRANO	CROSTACEI	SESAMO	SOIA
			
UOVA	LATTOSIO	PESCE	FRUTTOSIO
			
SOBA	FUNGHI		
			

【 座席料 / COPERTO / COVER CHARGE 】

€2

《 前菜 ZENSAI 》

枝豆 **EDAMAME**  €4
(Fagioli di soia bolliti / Boiled soybeans)

生牡蠣 **NAMAGAKI (1PZ)**     €9
(Ostrica cruda condita con salsa di soia e bergamotto /
Raw oyster dressed with soy sauce and bergamot)





揚げ出し豆腐 **AGEDASHI DOUFU**    €5
(Tofu fritto in brodo dashi / Deep fried tofu in dashi)

もずく酢 **MOZUKUSU**     €6
(Alga mozuku sottaceto / Vinegar-pickled mozuku algae)

蛸の山葵和え **TAKOWASA**     €8
(Polpo marinato in wasabi fresco / Octopus mixed with fresh wasabi)






あさりのぬた和へ **ASARI NO NUTA AE**     €8
(Vongole in salsa di miso e aceto / Clams in miso and vinegar sauce)

烏賊明太 **IKA MENTAI**     €8
(Calamario con uova di merluzzo sotto peperoncino / Squid with spicy pollock roe)

大分琉球 **RYUKYU**     €12
(Misto di pesce crudo marinato in salsa di soia, wasabi e zenzero grattugiato /
Mix of cut raw fish marinated in soy sauce, wasabi and grated ginger)

鮪納豆 **MAGURO NATTO**     €12
(Tonno crudo con fagioli di soia fermentati / Raw tuna with fermented soybeans)






桜ユッケ **SAKURA YUKKE**     €10
(Carne di cavallo crudo e uovo di quaglia con salsa di soia e olio di sesamo /
Raw horse meat and quail egg with soy sauce and sesame oil)

和牛ユッケ **WAGYU YUKKE**      €15
(Carne di Wagyu Cat. A5 e uovo di quaglia con salsa di soia e olio di sesamo /
Wagyu Cat. A5 meat and quail egg with soy sauce and sesame oil)







《 刺身 SASHIMI 》

お造り三種盛り合わせ	SASHIMI 3		€20
(3 tipi di pesce crudo misto / 3 types of raw fish mix)			
お造り五種盛り合わせ	SASHIMI 5		€35
(5 tipi di pesce crudo misto / 5 types of raw fish mix)			
鮑のお造り	AWABI NO OTSUKURI		€40
(Sashimi di abalone / Sashimi of abalone)			
鰯鯖	SHIMESABA	   	€15
(Sgombro sottaceto / Vinegar-pickled mackerel)			
烏賊の造り	IKANO TSUKURI		€20
(Sashimi di Calamari / Sashimi of squids)			
和牛刺身	WAGYU SASHIMI		€25
(Sashimi di carne di bovino Giapponese Wagyu Cat. A5 crudo / Sliced raw Japanese Wagyu meat Cat. A5)			
馬刺し	BASASHI		€15
(Sashimi di carne di cavallo / Sliced raw horse meat)			

《 寿司盛り合わせ SUSHI MIX 》

特上握り5種セット	NIGIRI SPECIAL 5		€40
(5 tipi di nigiri speciali / 5 types of special nigiri)			
		  	
握り5種セット	NIGIRI 5	 	€16
(5 tipi di nigiri / 5 types of nigiri)			

《 寿司 単品 NIGIRI 》 (1pz) 

トロ	TORO	€8	いくら	IKURA	  	€10
(Ventresca di tonno / Fatty part of tuna)			(Uova di salmone / Salmon roe)			
煮鮑	AWABI	€12	赤海老	AKAEBI		€12
(Abalone cotto / Boiled abalone)			(Gambero rosso / Red shrimp)			
赤身	AKAMI	€5	鰻	UNAGI	 	€8
(Tonno / Tuna)			(Anguilla / Eel)			
九絵	KUE	€4	鰯	BURI		€4
(Cernia / Grouper)			(Ricciola / Yellowtail)			
平目	HIRAME	€4	サーモン	SALMONE		€4
(Rombo / Flounder)			(Salmone / Salmon)			
えんがわ	ENGAWA	€5	烏賊	IKA		€3
(Fianco di rombo / Side of flounder)			(Calamario / Squid)			
帆立	HOTATE	€6	真蛸	MADAKO		€3
(Capesante / Scallop)			(Polpo / Octopus)			

《 巻き物 MAKI 》

- 鰻の棒寿司 **UNAGHI NO BOZUSHI**    €35
(Bozushi di anguilla alla griglia / Grilled eel bozushi)
- メ鯖棒寿司 **SIMESABA BOZUSHI**     €15
(Bozushi di sgombro sottaceto / Vinegar-pickled mackerel bozushi)
- トロたく巻き **MAKI TOROTAKU**  €10
(Rotolo di ventresca di tonno e ravanello sotto sale / Roll with fatty part of tuna and salt-pickled radish)
- ねぎトロ巻き **MAKI NEGITORO**  €10
(Rotolo di tartare di ventresca di tonno con cipollotti / Roll with fatty part of tuna's tartare with chopped welsh onion)
- 鉄火巻き **MAKI TEKKA**  €6
(Rotolo di tonno / Tuna roll)
- サーモン巻き **MAKI SAKE**  €5
(Rotolo di salmone / Salmon roll)
- 納豆巻き **MAKI NATTO**  €4
(Rotolo di fagioli di soia fermentati / Roll with fermented soybeans)
- たくあん巻き **MAKI TAKUAN** €3
(Rotolo di ravanello sotto sale / Salt-pickled radish roll)
- かっぱ巻き **MAKI KAPPA** €3
(Rotolo di cetriolo / Cucumber roll)

《 温物 ONMONO 》

- あさりの酒蒸し    €8
ASARI NO SAKAMUSHI
(Vongole cotte con sake / Clams cooked with sake)
- 出汁巻き **DASHIMAKI**      €10
(Omelette Giapponese fatto con uovo e brodo dashi / Japanese omelette made with egg and dashi broth)
- 魚介の茶碗蒸し       €10
GYOKAI NO CHAWANMUSHI
(Crema di uovo e brodo dashi al vapore con pesce / Steamed egg and dashi broth cream with fish)
- 豚の角煮 胡桃ソース     €15
BUTANO KAKUNI KURUMI SAUCE
(Pancetta di maiale stufata in salsa di soia con salsa di noce / Simmered pork belly in soy sauce with walnut sauce)

《 焼物 YAKIMONO 》 €35

平政のかま一夜干し  €18

HIRAMASA KAMA ICHIYABOSHI

(Guancia di ricciola poco essiccato alla griglia / Grilled little dried yellowtail cheek)

鮪のステーキ 柚子胡椒ソース    €25

MAGURO STEAK

(Tonno scottato con salsa Yuzu-kosyo / Tonno Steak with Yuzu-Kosyo sauce)

鰻の蒲焼き **UNAGHI NO KABAYAKI**    €35

(Anguilla alla griglia con salsa kabayaki / Grilled eel with kabayaki sauce)

鰻の白焼き **UNAGHI NO SHIRAYAKI**   €35

(Anguilla alla griglia con sale / Grilled eel with salt)

和牛A5 いちぼのステーキ    €35

WAGYU ICHIBO STEAK

(Bistecca di picanha di bovino Giapponese 《Wagyu Cat. A5》 / 《Wagyu beef Cat. A5》 top sirloin cap steak)

《 揚物 AGEMONO 》

山芋明太磯部揚げ **ISOBE AGE**    €6

(Polpette fritte di igname yamaimo e uova di merluzzo avvolte in alga nori / Deep fried balls with yamaimo and pollock roe wrapped in alga nori)

鶏の唐揚げ **TORI NO KARAAGE**    €6

(Fritto di pollo marinato in salsa di soia e aglio / Deep fried chicken marinated in soy sauce and garlic)

大分とり天 柚子胡椒 **TORITEN**     €6




(Pollo fritto con pastella di farina e uovo with Yuzu Gosyo / Deep fried chicken battered with flour and egg)

渡り蟹の唐揚げ **WATARIGANI NO KARAAGE** €8

(Granchio fritto / Deep fried crab)

牡蠣フライ **KAKI FRIED**    €9





(Ostriche impanate fritte / Breaded deep fried oysters)

杉本商店どんこ椎茸の唐揚げ    €12

DONKO NO KARAAGE

(Fritto di DONKO shiitake speciale marinato in salsa dashi e salsa di soia / Deep fried special shiitake DONKO marinated in dashi sauce and soy sauce)

あんこうの唐揚げ **ANKOU NO KARAAGE** €15

(Fritto di rana pescatrice / Deep fried monkfish)    

魚介と野菜の天婦羅 €20

GYOKAI TO YASAI NO TEMPURA

(Tempura di frutti di mare e verdura / Tempura of seafood and vegetables)



《 檜の重箱 JUBAKO 》

特上海鮮重箱 **JUBAKO KAISEN SPECIAL** €45

(Sashimi, frutti di mare e uova di salmone su letto di riso in jubako box / Sashimi, seafood and salmon roe on rice in jubako box)

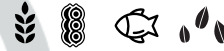


和牛ステーキ重箱 **JUBAKO WAGYU STEAK** €35



(Bistecca di bovino Giapponese 《Wagyu Cat. A5》 su letto di riso in jubako box / 《Wagyu beef Cat. A5》 Beef steak on rice in jubako box)

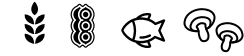
鰻重箱 **JUBAKO UNAGI** €35



(Anguilla alla griglia su letto di riso in jubako box / Grilled eel on rice in jubako box)

《 ご飯・味噌汁 GOHAN MISOSIRU 》

鶏めし **TORIMESHI** €5
(Riso con pollo e verdure condita con salsa di soia / Rice with chicken and vegetables seasoned with soy sauce)



あら汁 **ARAJIRU** €6
(Zuppa di pesce con brodo di pesce bianco e miso / Miso soup made with bony part of white fish)



《 蕎麦うどん SOBA UDON 》

からすみ蕎麦 **KARASUMI ZARUSOBA (COLD)** €18



(Spaghetti di grano saraceno e farina di grano asciutti con bottarga grattugiata serviti con salsa tsuyu fredda a parte / Cold buckwheat and wheat flour noodles with grated bottarga served with cold tsuyu sauce aside)

長崎五島うどん(海老天2本付き) **GOTOUDON (HOT)** €15



(Udon di Nagasaki in brodo dashi e salsa di soia con tempura di gambero / Udon noodles of Nagasaki in broth of dashi and soy sauce with tempura of shrimp)