

【 座席料 / COPERTO / COVER CHARGE 】

€ 1.5

《 檜の重箱 JUBAKO 》

味噌汁・小鉢・漬物・コーヒー付

JUBAKO è servito con zuppa di miso, assaggio del giorno, verdure sotto sale e caffè

JUBAKO is served with miso soup, today's sampler, salt pickled vegetables and coffee

特上海鮮重箱 **JUBAKO KAISEN SPECIAL** €35

(Sashimi misto, gambero rosso e uova di salmone su letto di riso in jubako box / Mixed sashimi, red shrimp and salmon roe on rice in jubako box)

海鮮重箱 **JUBAKO KAISEN** €25

(Sashimi misto, gambero rosso su letto di riso in jubako box / Mixed sashimi, and red shrimp on rice in jubako box)

鮭いくら親子重箱 **JUBAKO SAKE IKURA** €45

(Salmone e uova di salmone su letto riso in jubako box / Salmon and salmon roe 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)

和牛いちぼステーキ重箱 €35

JUBAKO WAGYU STEAK

(Bistecca di picanha bovino giapponese 《Wagyu Cat. A5》 su letto di riso in jubako box /

《Wagyu beef Cat. A5》 the roast beef of top sirloin rump on rice in jubako box)

《 割烹二宮特製定食 TEISYOKU 》

ご飯・味噌汁・小鉢・漬物・コーヒー付

TEISHOKU è servito con riso al vapore, zuppa di miso, assaggio del giorno, verdure sotto sale e caffè

TEISHOKU is served with steamed rice miso soup, today's sampler, salt pickled vegetables and coffee

二宮御膳 **NINOMIYA GOZEN** €42

先付け・刺身・寿司・焼物・天ぷら・温そば

(Degustazione delle specialità dello chef Ninomiya: Antipasti, sashimi, sushi, griglia, tempura e soba)

Chef Ninomiya's specialities:
Appetizer, sashimi, sushi, grilled, tempura and soba)

大分御膳 **OITA GOZEN** €24

とり天・琉球・鶏めし

(**Toriten**: Pollo fritto con pastella di farina **Ryukyu**: Misto di pesce crudo marinato in salsa di soia e wasabi **Torimeshi** : Riso al vapore con pollo, bardana, verdure e salsa di soia

Toriten: Deep fried chicken battered with flour and egg **Ryukyu**: Mix of cut raw fish matinated in soy sauce **Torimeshi**: Seasoned rice with chicken, burdock, vegetables and soy sauce)

寿司定食 **TEISHOKU SUSHI** €25

(14pz di nigiri / 14pc of nigiri sushi)

《 サイドメニュー CONTORNI / SIDE MENU 》

天婦羅定食 **TEISHOKU TEMPURA** €25
 (Tempura di Gamberi e Verdure / Tempura of Shrimps and Vegetables)

チキン南蛮定食 **TEISHOKU CHICKEN NANBAN** €17
 (Pollo fritto marinato con salsa tartara /
 Deep fried chicken marinated with tartar sauce)

牡蠣フライ定食 **TEISHOKU KAKI FRIED** €18
 (Ostriche impanate fritte / Breaded deep fried oysters)

焼き鯖定食 **TEISHOKU YAKISABA** €16
 (Sgombro alla griglia con sale / Grilled mackerel with salt)

枝豆 **EDAMAME** €5
 (Fagioli di soia bolliti / Boiled soybeans)

揚出し豆腐 **AGEDASI DOUHU** €5
 (Tofu fritto in brodo dashi / Deep fried tofu in dashi)

鶏の唐揚げ **TORINOKARAAGE (3PZ)** €6
 (Fritto di pollo marinato in salsa di soia e aglio /
 Deep fried chicken marinated in soy sauce and garlic)

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

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

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)

刺身三種 **SASHIMI 3** €15
 (Pesce crudo misto / Raw fish mix)

サイドメニューのみのご注文はご遠慮ください

I contorni vanno abbinati ad altri piatti principali

The side dish is to be taken with the main dish

《 おむすび・ごはん OMUSUBI 》

おむすび鮭 **OMUSUBI SAKE** €4

(Polpetta di riso ripiena di salmone alla griglia avvolta in alga nori /
Rice ball filled with grilled salmon wrapped in alga nori)

おむすびツナマヨ **OMUSUBI TUNAMAYO** €4

(Polpetta di riso ripiena di tonno cotto con maionese avvolta in alga nori /
Rice ball filled with grilled tuna and mayonnaise wrapped in alga nori)

おむすび梅 **OMUSUBI UME** €4

(Polpetta di riso ripiena di prugna sotto sale avvolta in alga nori /
Rice ball filled with salt pickled plum wrapped in alga nori)

おむすびおかか **OMUSUBI OKAKA** €4

(Polpetta di riso ripiena di tonnetto essiccato grattugiato avvolta in alga nori /
Rice ball filled with bonito flakes wrapped in alga nori)

おむすび高菜 **OMUSUBI TAKANA** €4

(Polpetta di riso ripiena di foglie di senape cinese sotto peperoncino
avvolta in alga nori / Rice ball filled with spicy chinese mustard
wrapped in alga nori)

鶏めし **TORIMESHI** €5

(Riso con pollo e verdure condita con salsa di soia / Rice with chicken and
vegetables seasoned with soy sauce)

《 デザート DOLCI / DESSERT 》

いちご大福 **ICHIGO DAIFUKU**

(Tortino di riso glutinoso con fragola e crema di fagioli azuki /
Pasted rice cake stuffed with strawberry and azuki beans paste)

めで鯛ぜんざい **MEDETAI ZENZAI** €10

(Zuppa calda di fagioli azuki con palline di riso glutinoso grigliate e taiyaki /
Hot red beans azuki soup with grilled glutinous rice balls and taiyaki)

抹茶ティラ升 **MATCHA TIRAMASU** €8

(Tiramisù al tè matcha in scatola MASU / Matcha tea tiramisù in MASU box)

きなこアイス **KINAKO ICE** €6

(Gelato alla farina di soia / Soybean flour ice cream)

