

【 座席料 / COPERTO / COVER CHARGE 】 €2

《 前菜 ZENSAI 》

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

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

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

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)

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

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)

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

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 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)

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)

鮑 **AWABI** €12 赤海老 **AKAEBI** €12
(Abalone / 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 真蛸 **MADAKO** €3
(Fianco di rombo / Side of flounder) (Polpo / Octopus)

帆立 **HOTATE** €6
(Capesante / Scallop)

《 卷・中巻き MAKI 》

鰻の棒寿司 **UNAGHI NO BOZUSHI** €35
(Bouzushi di anguilla alla griglia / Grilled eel bozushi)

トロたく中巻き **CHUMAKI TOROTAKU** €35
(Rotolo di ventresca di tonno e ravanella sotto sale /
Roll with fatty part of tuna and salt-pickled radish)

ねぎトロいくら中巻き **CHUMAKI NEGITORO IKURA** €45
(Rotolo di tartare di ventresca di tonno con cipollotti e uova di salmone /
Roll with fatty part of tuna's tartare with chopped welsh onion and salmon roe)

《 温物 ONMONO 》
STUFATO

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)

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 》

GRIGLIATO

鰯のかま一夜干し €18

BURI KAMA ICHIYABOSHI

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

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 》

FRITTO

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)

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 €35
JUBAKO WAGYU STEAK
(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 》
RISO·ZUPPA

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 €18
KARASUMI ZARUSOBA (COLD)
(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) €15
GOTOUDON (HOT)
(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)

《 デザート DOLCI / DESSERT 》

いちご大福 **ICHIGO DAIFUKU** €6
(Tortino di riso glutinoso con fragola e crema di fagioli azuki /
Pasted rice cake stuffed with strawberry and azuki beans paste)

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)



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.