

【 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)** €5
(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)

メ鯖の灘和え **SIMESABA NADAAE** €8
(Sgombro sottaceto marinato in riduzione di sake /
Vinegar-pickled mackerel marinated in sake reduction)

烏賊明太 **IKA MENTAI** €8
(Calamaro 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)			(Calamaro / Squid)		
帆立	HOTATE	€6	真蛸	MADAKO	€3
(Capesante / Scallop)			(Polpo / Octopus)		

《 巻き物 MAKI 》

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

《 温物 ONMONO 》

あさりの酒蒸し (Vongole cotte con sake / Clams cooked with sake)	ASARI NO SAKAMUSHI	€8
出汁巻き (Omelette Giapponese fatto con uovo e brodo dashi / Japanese omelette made with egg and dashi broth)	DASHIMAKI	€10
湯葉と豆腐の水炊き (Tofu e foglia di tofu bollito con brodo di alga konbu, servito con salsa ponzu e yuzugosho / Tofu and tofu leaves with alga konbu broth, served with ponzu sauce and yuzugosho)	YUBA TO TOFU NO MIZUTAKI	€10
魚介の茶碗蒸し (Crema di uovo e brodo dashi al vapore con pesce / Steamed egg and dashi broth cream with fish)	GYOKAI NO CHAWANMUSHI	€10
豚の角煮 胡桃ソース (Pancetta di maiale stufata in salsa di soia con salsa di noce / Simmered pork belly in soy sauce with walnut sauce)	BUTANO KAKUNI KURUMI SAUCE	€15

《 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 €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 》

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)

フルーツ羊羹 **FRUITS YOKAN** €8

(Gelatina di fagioli dolce con frutta di bosco / Azuki bean jelly with mix berries)

抹茶ティラ升 **MATCHA TIRAMASU** €8

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

ほうじ茶アイス **HOJICHA ICE** €4

(Gelato di tè verde tostato con gelatino di tè verde tostato /
Toasted green tea ice cream with jelly on top)

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.