



LUNCH 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


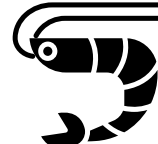








Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

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 】

€ 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)



《 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

刺身・寿司・焼物・天ぷら・温そば

(Box degustazione specialità di chef Ninomiya:

Sashimi, sushi, griglia, tempura e soba calda



Chef Ninomiya specialties tasting box:

Sashimi, sushi, grilled, tempura and hot 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

(12pz di nigiri sushi e 3 tipi di maki misto / 12pc of nigiri sushi and 3 types maki mix)



《 おむすび OMUSUBI 》

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)



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)



《 サイドメニュー CONTORNI / SIDE MENU 》

- 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)

《 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)   
- 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)  
- 抹茶ティラサ **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)    