

# Japanese Urban Food



## OTSUMAMI

SMALL BITES GIAPPONESI  
TUTTI DA CONDIVIDERE

いらっしゃいませ

### POLLO KARAAGE

Cosce di pollo fritte, servite con maionese al sesamo.

6,5 €

### POTATO SALAD

Insalata di patate con cetrioli, carote, mais, uova ed erba cipollina.

5 €

### GYOZA MATANĒ

Ravioli di maiale fritti fatti in casa e serviti con salsa ponzu matanē.

5 €

### GYOZA VEGANI

Ravioli di tofu e verdure fatti in casa e fritti, serviti con salsa ponzu.

5 €

### KOROKKE

Crocchette di verdure fritte, servite con salsa tonkatsu e maionese giapponese.

5 €

### EDAMAME

Baccelli di soia al vapore, serviti con fiocchi di sale.



4 €

### TAKOYAKI

Polpette ripiene di polpo, condite con salsa tonkatsu, maionese giapponese, tenkasu e fiocchi di katsuobushi.



4,5 €

7,5 €

### FUORI MENU

#### CURRY UDON

Morbidi noodles udon, brodo al curry giapponese, tsukemono, pak choi e cipollotto.



13 €

#### KARAAGE ONIGIRAZU

Pollo fritto avvolto da salsa gochujang, cetrioli tsukemono, carote, cavolo bianco e maionese giapponese.



10 €

# ONIGIRAZU

RISO E ALGA NORI ABBRACCIANO  
GUSTOSI RIPENI

おにぎらず



ONIGIRAZU

## RAMEN

Chashu, nitamago, maionese al sesamo, cavolo rosso, funghi shiitake e bamboo.

10 €

## TOFU

Il tofu saltato, avocado, sesamo, erba cipollina, funghi shiitake, carote e valeriana.

9 €

## TERIYAKI

Pollo teriyaki, cipollotto, peperoni, salsa matanē, rucola e togarashi.

10 €

## EBI FRY

Gamberi fritti, salsa matanē, rucola, cavolo bianco e furikake.

11 €

## NEGITORO

Tartare di tonno fresco, semi di sesamo, salsa teriyaki, avocado, erba cipollina, veleriana, e zenzero marinato!

11 €

## UNAGI

Anguilla glassata con salsa teriyaki, carote, maionese giapponese, cavolo bianco e songino.

20 €

## PORK BELLY

Pancia di maiale glassata all'umeshu, cetriolo tsukemono, cavolo rosso agrodolce e maionese giapponese.

15 €

## MISO SAKE

Salmone cotto a bassa temperatura, cavolo viola, maionese allo yuzu, insalata iceberg e salsa al miso.

11 €

## ONIGIRAZU

Illustration of a smiling Onigirazu (rice ball) with a small bowl of soy sauce next to it.



# Onigirazu

Dal celebre manga Cooking Papa degli anni '90, l'onigirazu ha fatto strada e viene ora preparato in moltissime case giapponesi.

Una gustosa autentica specialità giapponese che noi di matanē abbiamo portato a Milano direttamente dal Giappone solo per voi!

# SHUSAI



SHUSAI

## AVOCADO E NEGITORO DONBURI

Tartare di tonno e avocado, semi di sesamo, tobiko, alga nori, riso e salsa mentsuyu.

16 €

## SAKE CHIRASHI

Sashimi di salmone, kinshi tamago, sesamo, alga nori, avocado, taccole, ravanelli, riso e salsa ponzu.

15 €

## KATSUDON

Capocollo di maiale fritto, servito su riso condito con cavolo bianco, maionese giapponese, salsa tonkatsu e onsen tamago.

14 €

## CURRY HAMBAGU

Polpetta di manzo e maiale con salsa al curry, servita con iceberg e cavolo bianco, ravanelli, nitamago e salsa alle carote e zenzero.

14 €

matanē

## RAMEN

BRODO CALDO  
E NOODLES

ラーメン

TANTANMEN  
TOFU

Dashi vegetale, latte di soia, tare al sesamo, macinato di tofu saltato in padella, olio al gochujang, mais, cipollotto, pak choi e germogli di soia.



13 €

RAYU PICCANTE HOMEMADE SU RICHIESTA!

## SHIO

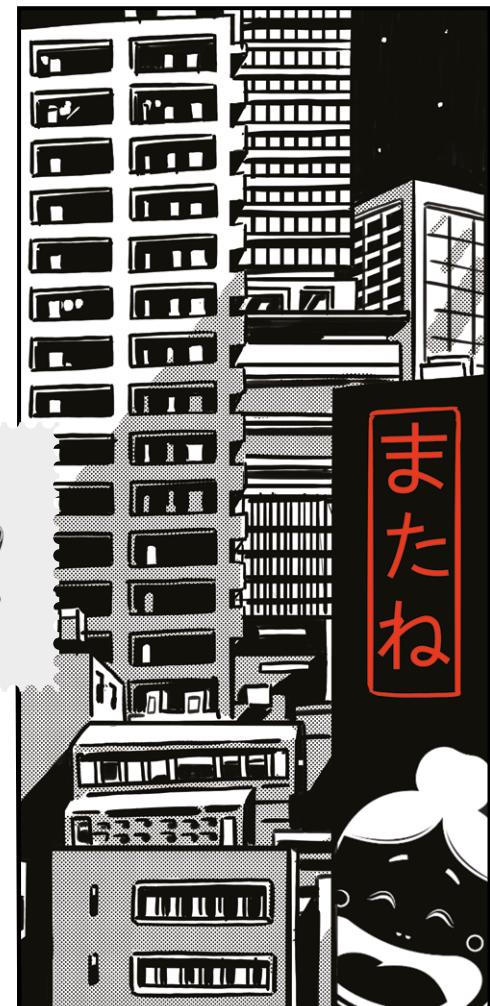
Doppio brodo di pollo e dashi, shio tare, chashu di pollo, funghi enoki, pak choi, nitamago e bamboo.

14 €

## TONKOTSU

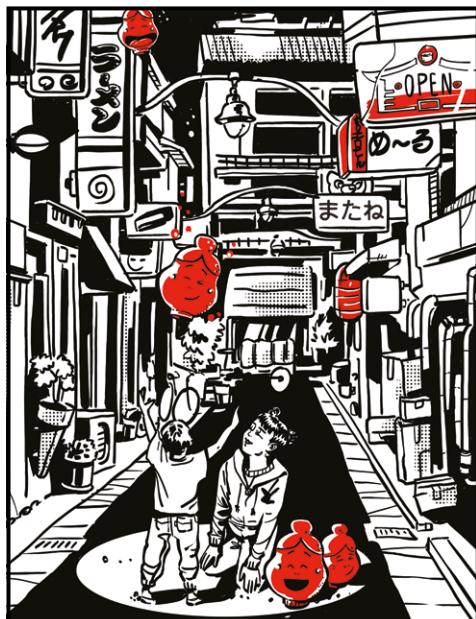
Brodo di maiale e pollo, tare al sesamo, chashu, nitamago, mais, cipollotto, bamboo e mayu.

14 €



## Dashi

L'anima di molti piatti della cucina giapponese e di ogni buon ramen che si rispetti! Brodo leggero ed aromatico, il dashi è una bomba di gusto e si ottiene dall'infusione di katsuobushi e alga kombu in acqua. Noi lo arricchiamo con funghi shiitake, iriko niboshi e altri pesci essiccati secondo la tradizione giapponese.



## DEZĀTO

I NOSTRI DOLCI  
FATTI IN CASAPANNACOTTA  
AL SESAMO NERO

Pannacotta al sesamo nero con marmellata di fagioli azuki.



5 €

CREME  
CARAMEL

Purin al grano saraceno con mou al miso.



5 €

CHIFFON CAKE  
AL MATCHA

Soffice chiffon cake al matcha con panna montata e frutta fresca.



6 €



デザート

またね

Vegan

Vegetarian

Spicy

# Menu Degustazione

## MENU SHIBUYA

- Katsudon
- Pollo karaage
- Edamame al miso
- Potato salad

25 €



渋谷  
SHIBUYA

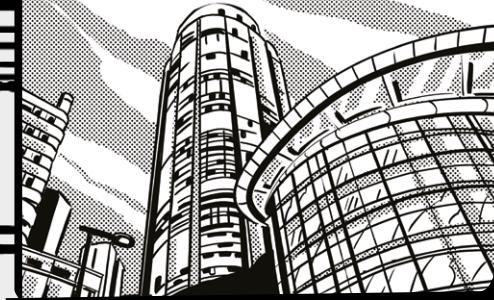
SHINJUKU

六本木  
ROPPONGI

## MENU ROPPONGI

- Pork belly onigirazu
- Gyoza matanē
- Pollo karaage
- Potato salad
- Edamame al miso

28 €



SHINJUKU

ARIAKE

# A STEP INTO THE STREETS OF TOKYO

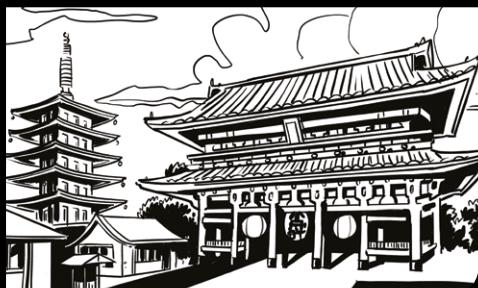
## 東京散歩

浅草  
ASA KUSA

### MENU ASA KUSA

- Tantanmen tofu ramen
- Gyoza vegani
- Edamame al miso
- Potato salad

25 €



### MENU TSUKIJI MINIMO 2 PERSONE

- Unagi onigirazu
- Takoyaki
- Avocado e negitoro donburi
- Potato salad
- Edamame al miso

35 €



築地  
TSUKIJI

IKEBUKURO

またね

# Drink List

## BIRRE

### KIRIN

Lager Ichiban Shibori  
0,33l 5%

5 €

### SAPPORO

Premium Lager Beer  
0,33l 4,7%

5 €

### ASAHI

Super Dry alla spina  
0,33 / 0,5l 5%

4 € / 6,5 €



## Yuzu

Semplicemente l'agrume più usato in Giappone!  
Una sorta limone ma dal sapore particolare ed unico,  
un connubio tra quello del mandarino, del bergamotto  
e del limone. Lo troverai in Giappone sia in cucina  
che nelle preparazioni di liquori e bevande!

## GIN TONIC

### IZAKAYA GIN TONIC

Gin infuso al tè sencha, Shochu, bitter al cardamomo,  
servito con acqua tonica Original Yuzu

10 €

### JUJU

Hamada Shuzo 38%,  
servito con acqua tonica Original Yuzu

13 €

### AKA TORII

Mitsutake Sake Brewery 45%,  
servito con acqua tonica Original Yuzu

13 €

### ROKU

Suntory Gin 43%,  
servito con acqua tonica Original Yuzu

13 €

### TANQUERAY

47,3%, servito con acqua tonica Original Yuzu

10 €

## HIGH BALL



HIGHBALL

### TOKYO HIGHBALL

Whisky, Sake, bitter whisky barrel aged,  
tonica Original Yuzu ed essenza di noce moscata

10 €

### TENJAKU

Blended Japanese Whisky 40%,  
servito con Soda Fever Tree

13 €

### THE BUSKER

Single Malt 44,3%, servito con Soda Fever Tree

12 €

### BALLANTINE'S

40%, servito con Soda Fever Tree

10 €



## LIQUORI

OCHOCO 30 ML

**CUTIE HONEY**

Hachimitsu Umeshu 4%

5 €

**YUZU**

Ile Four 10,5%

5 €

**TU SEI GIÀ MORTO**

Mitsutake Shochu 25%

5 €

**MATCHA**

Kitaoka Honten 9%

4,5 €



## RAMUNE

4 €

Colorata, dai mille gusti ed analcolica, è una delle bibite più diffuse in Giappone. Spingi la biglia di vetro verso l'interno della bottiglietta per rilasciare l'anidride carbonica e rendere il tuo ramune frizzante!

**CURIOSITÀ**

L'aroma principale della bevanda è di limonata, da qui l'origine del nome, traslitterato in giapponese della parola inglese "lemonade".

Disponibile nei gusti

**CLASSICO**  
**LYCHEE**  
**YUZU**  
**WATERMELON**  
**ORANGE**  
**STRAWBERRY**  
**MELON**



ラムネ

またね

# SAKE FROM JAPAN



OCHOCO 30 ML / TOKKURI 150ML

## UMAKARA

Tentaka Shuzo Futsushu 16%

3 € / 13 €

## BODAIMOTO

Tsuji honten gozeneshu nigori Junmai 16% 5 € / 20 €

## SILVER MOUNTAIN

Yoshida Shuzo Tedorigawa Junmai 15% 4,5 € / 18 €

## RED LABEL

Harukasumi Junmai 16% 3,5 € / 15 €

# HOMEMADE COLD BREW ICED TEA

## N. 01

Sencha, yuzu, zenzero

## N. 02

Oolong, mango, shiso

3,5 €



# SELEZIONE DI TÈ GIAPPONESI

Disponibile nei gusti

## SENCHA GENMAICHA

3 €

# SOFT DRINKS

## WAMI

Acqua 0,44l 1,5 €  
Acqua 0,75l 3 €

## COCA COLA

0,33l 3 €

# HOT DRINKS

## CAFFÈ ESPRESSO

1,5 €

## TÈ MATCHA

3,5 €

COPERTO 1 €

PER INFORMAZIONI IN MERITO ALLA PRESENZA DI ALLERGENI NEI NOSTRI PIATTI,  
SI PREGA DI CONSULTARE L'APPOSITO ELENCO PRESENTE IN CASSA.

TUTTI I PRODOTTI FRESCHI POSSONO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA  
PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA O ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE.