

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 €

Baccelli di soia al vapore,
saltati con salsa al miso.



4,5 €

TAKOYAKI

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

7,5 €

FUORI MENU

CURRY UDON

Morbidi noodles udon, brodo al
curry giapponese, tsukemono,
pak choy 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 RIPIENI

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 matanè, rucola e togarashi.



10 €

EBI FRY

Gamberi fritti, salsa matanè, 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

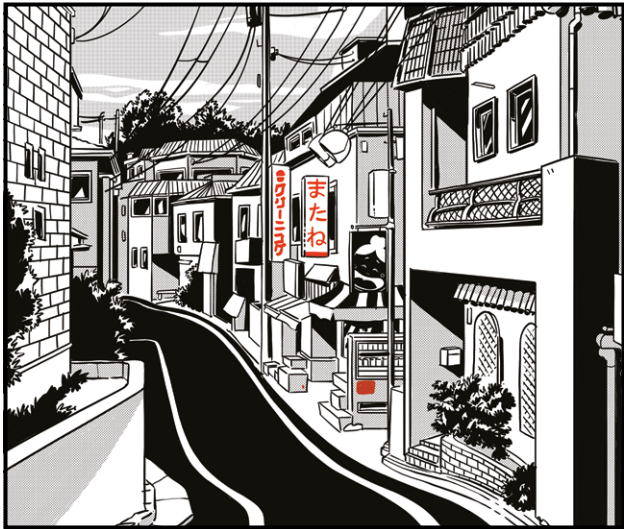
Pancia di maiale glassata all'umesu, cetriolo tsukemono, cavolo rosso agrodolce e maionese giapponese.

15 €

MISO SAKE

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

11 €



Onigirazu

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 matanè 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 €

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 choy e germogli di soia.



13 €

SHIO

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

14 €

TONKOTSU

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

14 €

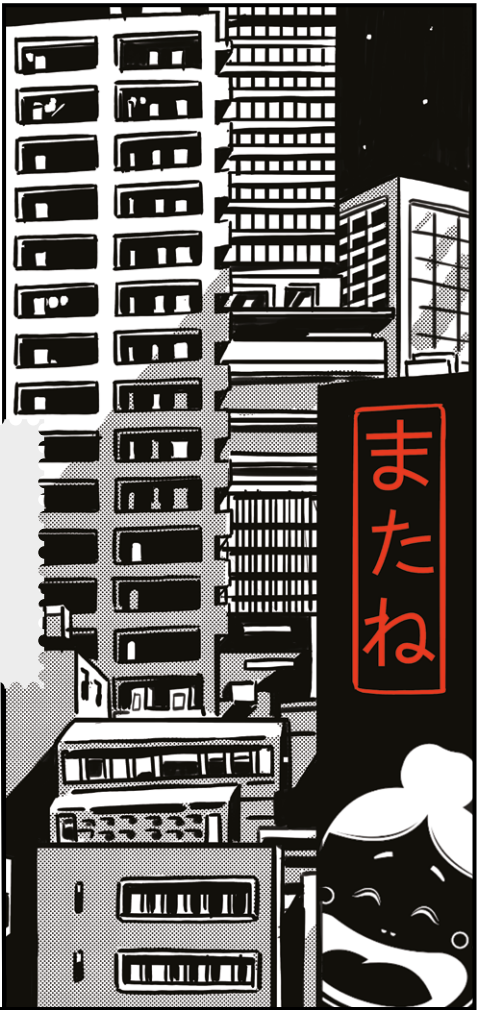
RAYU PICCANTE HOMEMADE SU RICHIESTA!

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.



RAMEN



DEZÀTO

I NOSTRI DOLCI
FATTI IN CASA

PANNACOTTA
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 €



DEZÀTO

デザート

Menu Degustazione

MENU SHIBUYA

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

25 €



渋谷
SHIBUYA

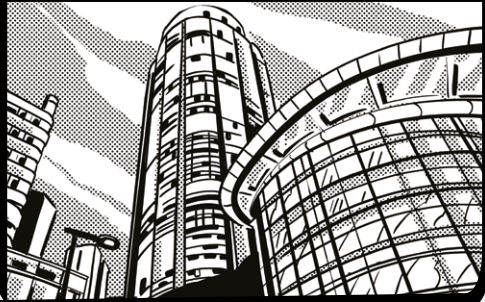
SHINJUKU

六本木
ROPPOBI

MENU ROPPONGI

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

28 €



ARIAKE

A STEP INTO THE STREETS OF TOKYO

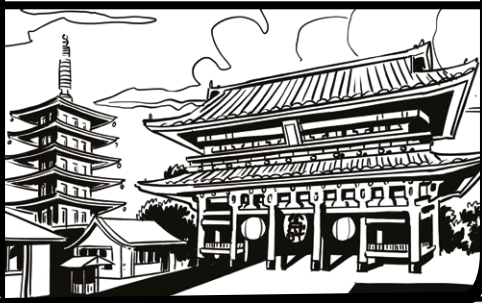
東京散歩

浅草
ASA KUSA

MENU ASAKUSA

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

Drink List

BIRRE

KIRIN Lager Ichiban Shibori 0,33l 5%	SAPPORO Premium Lager Beer 0,33l 4,7%	ASAHI Super Dry alla spina 0,33 / 0,5l 5%
5 €	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!

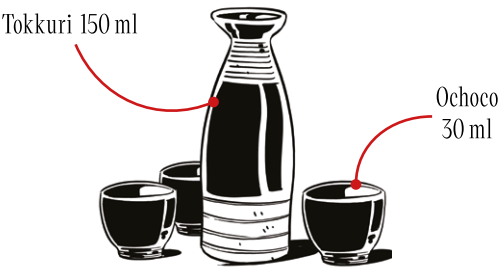
GIN TONIC

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



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



RAMUNE

ラムネ

SAKE
FROM
JAPAN



OCHOCO 30 ML / TOKKURI 150ML

UMAKARA

Tentak 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.