KOENJi

高円寺

LA NOSTRA STORIA

Ci siamo innamorati di Venezia, della cultura, della gastronomia e dello stile di vita così unici di questa città. Qualche anno fa, abbiamo aperto un vero e proprio bacaro veneziano a Koenji, un piccolo quartiere di Tokyo.

A Koenji-Venezia, questa volta, siamo lieti di condividere con Voi un aspetto forse poco conosciuto di cultura e gastronomia giapponesi: la cucina di tutti i giorni, informale e semplice ma allo stesso tempo esclusiva nella scelta e abbinamento degli ingredienti.

ABOUT US

We have fallen in love with Venezia, its culture, its food and wine, its unique way of living life. A couple years ago, we opened a real Venetian bacaro in Koenji, a small neighborhood of Tokyo.

This time, here at Koenji-Venezia, we are so very glad to share with you a perhaps less known aspect of Japanese culture and food: ordinary dishes that are served daily in Japanese households, casual and simple, but at the same time made from exclusively and carefully selected ingredients, for a unique taste and pairing.

PRIMA DI INIZIARE BEFORE DIVING IN

- * La consumazione prevede un coperto di € 3 a persona * A € 3 cover charge applies to each costumer
- * Per informazioni riguardo agli allergeni, consultare la legenda a fine menù * Information regarding allergenes is available at the end of this menu

ANTIPASTI STARTERS



Degustazione di antipasti selezionati dal nostro Chef Tasting of starters selected by our Chef

18€

consigliato con recommended with

Degustazione di sakè scelti dal nostro Staff Tasting of sake selected by our Staff



Gamberi in saor alla giapponese con verdure e tofu Shrimp in Japanese style saor with vegetables and tofu

14€

Ottimo con del sakè
Great with sake

BACCALA'*



Baccalà mantecato al profumo di yuzu con polenta al sesamo

Yuzu scented baccalà mantecato with sesame polenta





Ottimo con del sakè
Great with sake
TARTARE TRIS*
Tris di tartare (salmone, ricciola, gambero rosso) aromatizzate allo yuzu, al wasabi e alla salsa ponzu Yuzu, wasabi and ponzu scented tartare tris (salmon,

> amberjack, red shrimp) 20€

consigliata con SET TEMAKI TEMAKI SET recommended

> Riso condito (sushi) Seasoned rice (sushi) Alga nori Nori seaweed

5€





ANTIPASTI STARTERS





Gratin di capasanta con miso e formaggio Asiago Scallops gratin with miso and Asiago cheese

9€



Pollo fritto alla giapponese Japanese style fried chicken

13€

consigliato con recommended with

Contorno Teishoku (riso, zuppa di miso, tsukemono) Teishoku side dishes (rice, miso soup, tsukemono)

5€

DASHIMAKI TAMAGO

Omelette soffice sfumata con brodo konbu Soft omelette cooked with konbu broth

Possibile senza glutine Gluten-free option available

9€

Ottimo con del sakè Great with sake

CICCHETTI MORIAWASE *



Selezione di cicchetti misti. Disponibile anche in versione vegana e vegetariana.

Mix of selected cicchetti (fingerfood). Vegan and vegetarian options available.

> Da 12€ From 12€





PIATTI UNICI MAIN DISHES

CURRY

Curry alla giapponese, simile a uno spezzatino, servito con riso bianco e disponibile in 2 versioni: Japanese style curry, served with with rice and available in 2 versions:

NIKU CURRY 🥯 🖇





Curry con carne di manzo, carote, patate e cipolle Beef curry with carrots, potatoes and onions

VEGAN CURRY $\ensuremath{\mathfrak{F}}$ $\ensuremath{\mathbb{V}}$





Curry vegano con carote, patate, cipolle e verdure di stagione Vegan curry with carrots, potatoes, onions and seasonal veggies

14€

con toppings aggiuntivi with additional toppings

- o cotoletta di maiale pork cutlet
- o korokke di verdure/zucca veggies/pumpkin korokke

6€

KATSUDON



Riso bianco con cotoletta di maiale, omelette e cipolle stufate White rice with pork cutlet, omelette, and stewed onions 16€





PIATTI UNICI MAIN DISHES



Riso saltato con verdure e uova

Fried rice with vegetables and eggs



14€



Riso bianco con tofu marinato, omelette e cipolle stufate White rice with marinated tofu, omelette, and stewed onions 16€



"Pizza giapponese" o tortino a base di farina, uova, cavolo e frutti di mare, servita con maionese giapponese e salsa okonomiyaki

"Japanese pizza" or pie made of flour, eggs, cabbage and seafood, served with Japanese mayo and okonomiyaki sauce

16€

Ottimo con del sakè Great with sake

BIGOLI IN SALSA*

Bigoli in salsa (acciughe e cipolle) serviti con ichiyaboshi di sarde e tsukemono di cipolla rossa

Bigoli in salsa (anchovies and onions) served with ichiyaboshi sardines and pickled red onions

16€





PIATTI UNICI MAIN DISHES

RAMFN *

Ramen della casa: brodo originale a base di carne di pollo, maiale e niboshi (pesce), disponibile in 4 versioni: Homemade ramen: original broth base that uses *chicken*, *pork* and niboshi (fish) available in 4 versions:



Brodo arricchito da scorza di yuzu, con topping di ajitama, chashu, cipollotto e verdure di stagione

Broth enriched with yuzu peel, topped with ajitama, chashu, spring onions and seasonal veggies

18€

Brodo arricchito da salsa di soia, con topping di ajitama, chashu, cipollotto e verdure di stagione

Broth enriched with soy sauce, topped with ajitama, chashu, spring onions and seasonal veggies

18€



Brodo arricchito da miso (leggermente piccante), con topping di ajitama, chashu, cipollotto e verdure di stagione

Broth enriched with miso paste (slightly spicy), topped with ajitama, chashu, spring onions and seasonal veggies

18€

SCAMPI RAMEN & P & W



Brodo arricchito da crostacei, con topping di scampo sgrigliato, ajitama, chashu, cipollotto e verdure di stagione

Broth enriched with shellfish, topped with grilled prawn, ajitama, chashu, spring onions and seasonal veggies

22€

Topping extra Extra topping Da 2.5€

Spaghetti extra Extra noodles 6€



I CONSIGLI DELLO CHEF CHEF'S RECCOMENDATIONS



Uno spazio di libertà creativa, la possibilità di provare cose nuove e di seguire il respiro di una città legata al proprio territorio: in questa sezione vi proponiamo quattro categorie di piatti ideati e preparati dallo Chef legati a un prodotto, una stagione, una fantastia.

A space of creative freedom, the chance to try out new things and to follow the breathing of a city that is deeply linked to its surroundings: in this section we present you four categories of dishes our Chef thought and prepared with a specific product, a season, a fantasy in his mind.

Ottimi con del sakè Great with sake



PROPOSTA DI CARNE MEAT-BASED DISH

PROPOSTA DI PESCE FISH-BASED DISH

PROPOSTA VEGETARIANA O VEGANA VEGETARIAN OR VEGAN DISH

> PROPOSTA DI RISO O PASTA RICE OR PASTA-BASED DISH

I CONSIGLI DELLO CHEF SONO DISPONIBILI SULLE NOSTRE LAVAGNE IN SALA OUR CHEF'S RECOMMENDATIONS ARE AVAILABLE ON THE BOARDS IN THE HALL



CONTORNI SIDE DISHES



Set con riso bianco, zuppa di miso e tsukemono Set with white rice, miso soup and tsukemono 5€

> HAKUMAI Riso bianco White rice 2€

TSUKEMONO

Sottaceti giapponesi Japanese pickles 2€





DOLCI DESSERTS

MATCHA TIRAMISU'

Tiramisù fatto in casa al tè verde Matcha Matcha tea flavored homemade tiramisù

7€

PANNA COTTA

Panna cotta fatta in casa aromatizzata all'Hojicha Hojicha flavored homemade panna cotta

7€

DAIFUKU

Mochi farcito di anko, accompagnato da gelato al matcha Anko filled mochi served with matcha ice cream

7€

KINAKO MOCHI

Piccoli mochi guarniti con farina di soia dolce, noci e miele nero Small mochi topped with sweet soy flour, nuts and black honey

7€

TAIYAKI

Waffle a forma di pesciolino ripieno di anko, accompagnato da gelato al matcha

Fish-shaped waffle filled with anko, served with matcha ice cream

7€

SPECIALE

Chiedere allo staff.

Ask our staff.

Da 7€





BEVANDE DRINKS



BEVANDE ANALCOLICHE SOFT DRINKS

Acqua naturale o gassata

Mineral or sparkling water

3€

Coca Cola, Fanta, Acqua Tonica, Tè alla pesca/limone

Cola, Fanta, Tonic Water, Peach/Lemon Tea

4€

Tè Matcha o Tè Mugi freddo

Cold Matcha Tea or Mugi Tea

4€

Tè giapponese caldo (Hojicha o Ryokucha) 2p

Hot Japanese Tea (Hojicha or Ryokucha) 2p

6€

Caffè

Caffè "Scorretto" (corretto alla giapponese)

Espresso coffee (corretto alla giapponese) (coffee with Japanese liquor)

2,5€

3,5€

BIRRA

BEER

Birra Kirin alla spina Kirin Draft Beer

Piccola 25cl Small 25cl

Media 50cl Medium 50cl

4€

7€

Birra Asahi in bottiglia 50cl Asahi Bottled Beer 50cl

9€

Birra Sapporo in bottiglia 33cl

Sapporo Bottled Beer 33cl

5€

COCKTAILS COCKTAILS

BELLINI BUGIARDO

Liquore alla pesca e ciliegia giapponese, prosecco, zucchero di canna Japanese plum and cherry liqueur, Prosecco, brown sugar

HIGHBALL

Kaku whiskey, seltz

Kaku whiskey, soda

IZAKAYA

Shochu, liquore allo Yuzu, seltz, zucchero di canna Shochu, Yuzu liqueur, soda, brown sugar

UMESHU SODA

Liquore alla prugna giapponese, succo di limone, seltz Japanese plum liqueur, lemon juice, soda

GINGER SOUR

Sakè, liquore allo zenzero, succo di lime Sake, ginger liqueur, lime juice

NIHON-GIN TONIC/LEMON

Gin Kozue, acqua tonica/succo di limone e seltz Kozue Gin, tonic water/lemon juice and soda

AMAZAKE

Sakè, amazake, zucchero, seltz Sake, amazake, sugar, soda

9€

LIQUORI E WHISKEY
LIQUEURS AND WHISKEY

Umeshu (liquore alla prugna) Umeshu (plum liqueur)

Kodakara Yuzu (liquore allo yuzu) Kodakara Yuzu (Yuzu Liqueur)

Shochu Imo o Shochu Mugi Shochu Imo or Shochu Mugi

7€

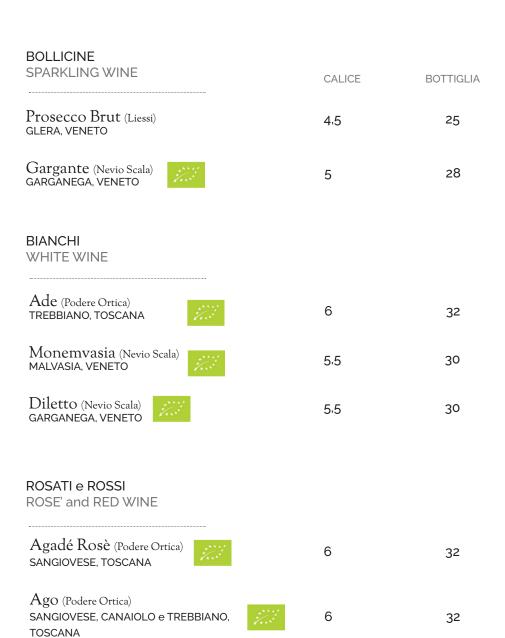
Sasayaki Whiskey

10€



LISTA DEI VINI* WINE LIST*





* SOGGETTI A DISPONIBILITA'. PER MAGGIORI INFORMAZIONI, CHIEDERE ALLO STAFF. * SUBJECT TO AVAILABILITY. FOR MORE INFORMATION, KINDLY ASK OUR STAFF.





LISTA DEI SAKE' SAKE LIST

I PIU' AMATI BEST SELLERS	CALICE	BOTTIGLIA
Ugo no Tsuki (Tokubetsu Junmai) HIROSHIMA	8	60
Kitaakita (Tokubetsu Junmai) AKITA	9.5	70
Shifudo (Junmai) HIROSHIMA	10	75

EDIZIONE LIMITATA LIMITED EDITION

Uno dei nostri obiettivi principali a KOENJI è offrire ai nostri ospiti la possibilità di immergersi in un mondo che, sebbene meno conosciuto, riteniamo sia estremamente affascinante e meritevole di essere esplorato, com'è quello del sakè. Per questo siamo sempre alla ricerca di nuove tipologie di sakè da abbinare alle proposte dello Chef e da far scoprire ai nostri ospiti.

Per i sakè in edizione limitata vi invitiamo dunque a chiedere più informazioni al nostro Staff!

One of our main aims here at KOENJI is to offer our clients the chance to take a look at a world that, although less known in Italy, we regard as fascinating and extremely worth exploring, as is the sake world. For this reason, we're always looking for new types of sake to pair with our Chef's reccomendations and that will hopefully enchant our guests.

For the limited edition sake, please ask our Staff!



LEGENDA ALLARGENI e INGREDIENTI ALLERGENS and INGREDIENTS GUIDANCE



Nuts

Recommended with sake



^{*} I piatti contrassegnati con asterisco possono contenere ingredienti surgelati o congelati all'origine dal produttore, durante la conservazione, oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Dishes marked with an asterisk can contain ingredients that are freezed at production, at storage or blast freezed, as stated in the HACCP plan as per CE 852/04 law.