

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

ATE



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

18€

consigliato con
recommended with

Degustazione di saké scelti dal nostro Staff
Tasting of saké selected by our Staff

12€

*

CICCHETTI MISTI

Mix di cicchetti dello chef, in stile giapponese
Chef's choice of Venetian tapas in Japanese style

12€ ~

TRIS DI VERDURE

Verdure scelte dallo chef
Chef's choice of vegetable starters

8€



koenji

ANTIPASTI STARTERS

SASHIMI DI MANZO



Carpaccio di manzo alla giapponese
Beef carpaccio Japanese style

20€

KARAAGE *



Pollo fritto alla giapponese
Japanese style fried chicken

13€

Aggiunta di
Additional Sauces

Salsa ponzu aromatizzata al cipollotto
Ponzu sauce with green onion



Salsa tartare alla giapponese
Japanese tartar sauce



ciascuna
each

2€

consigliato con
recommended with

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

5€

PATATINE FRITTE 'KOENJI'



Patatine Fritte originali, Koenji
Koenji original french fries

8€

TRIS DI 'YAKIMONO'



Tris di mare alla griglia
Three kinds of grilled fish



18€

koenji

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 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

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

14€

Toppings aggiuntivi
with additional toppings

cotoletta di maiale allo giapponese

Japanese pork cutlet



- Crochette di verdure
veggies korokke



- Frittura di melanzane
Fried eggplant



- Frittura di salmone
Fried salmon



- Frittura di gambero
Fried shrimp



Ognuno

each

6€

koenji

PIATTI UNICI MAIN DISHES

KATSUDON



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

MISOKATSU - JŪ



Cotoletta di maiale alla giapponese con salsa al miso,
servita su un letto di riso bianco nella tradizionale
scatola di lacca "jū".

Japanese pork cutlet with miso sauce, served on top
of white rice in the traditional "jū" lacquer box

18€

PIATTI UNICI MAIN DISHES

YASAI CHAHAN *



Riso saltato con verdure e uova
Fried rice with vegetables and eggs

Possibile senza glutine
Gluten-free option available

14€

KITSUNEDON



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

16€

OKONOMIYAKI *



“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

RAMEN *

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:



SHIO RAMEN



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€



SHOYU RAMEN



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€



MISO RAMEN



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



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€

Toppings aggiuntivi Ognuno
Extra toppings each 2€

Ajitama
Ajitama

Chashū
Chashū

Cipollotto
Green onion

Germogli di soia
Soybean sprouts

Noodles aggiuntivi
Extra noodles 3€

koenji

I CONSIGLI DELLO CHEF CHEF'S RECOMMENDATIONS

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 fantasia.

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

TEISHOKU



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

HAKUMAI



Riso bianco

White rice

2€

MISO SHIRU



Zuppa di miso

Miso soup

3€

TSUKEMONO



Sottaceti giapponesi
Japanese pickles

2€

ONIGIRI

triangolino di riso giapponese
Japanese rice ball.

3.5€

'OTOMO'

Accompagnamento per onigiri e hakumai
Onigiri and white rice garnish

Tsukudani



Conserva di capesante e funghi shiitake
stufati in salsa di soia e mirin

Scallops and shiitake mushrooms simmered in soy sauce and mirin.

1.5€

Okaka



katsuobushi tritato finemente condito con salsa di soia
Finely chopped katsuobushi with soy sauce

1.5€

Nikumiso



carne di maiale in salsa al miso
pork meat in miso sauce

1.5€

koenji

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

"Per la nostra carta dei vini e dei sake,
si prega di far riferimento alla lavagna"

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 Espresso coffee	Caffè "Scorretto" (corretto alla giapponese) (coffee with Japanese liquor)
2.5€	3.5€

BIRRA BEER

Piccola 25cl Small 25cl 4€	Media 50cl Medium 50cl 7€
----------------------------------	---------------------------------

Birra Asahi in bottiglia 50cl
Asahi Bottled Beer 50cl
8€

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€



LEGENDA ALLARGENI e INGREDIENTI ALLERGENS and INGREDIENTS GUIDANCE

	Sedano Celery		Sesamo Sesame
	Crostacei Crustaceans		Molluschi Shellfish
	Uova Eggs		Soia Soy
	Glutine Gluten		Pesce Fish
	Lupini Lupins		Solfiti Sulfites
	Latticini Milk		Carne Meat
	Senape Mustard		Vegetariano Vegetarian
	Arachidi Peanut		Senza glutine Gluten free
	Frutta a guscio Nuts		Consigliato con sakè 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.

