

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 "ne 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€

Ottimo con del saké  
Great with saké

### TRIS DI 'YAKIMONO'

Tris di mare del giorno alla griglia

Three kinds of seasonal grilled fish

18€



### BACCALÀ MANTECATO

Baccalà mantecato allo yuzu e polenta al sesamo

Baccalà mantecato with yuzu and sesame

flavored polenta

8€

## 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 tartara alla giapponese  
Japanese tartar sauce



*ciascun*

*each*

*a 2€*

*consigliato con  
recommended with*

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

5€

### PATATINE FRITTE 'KOENJI'



Patatine fritte originali Koenji con salsa di soia  
burro e bottarga

Koenji original french fries with soy sauce butter  
and bottarga

8€



## 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 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

16€

## PIATTI UNICI MAIN DISHES

---

### KATSUDO



Riso bianco con cotoletta di maiale, omelette  
e cipolle stufate

White rice with pork cutlet, omelette, and  
stewed onions

16€

In versione vegetariana  
Vegetarian option

### KITSUNEDON



Riso bianco con tofu marinato, omelette e cipolle  
stufate

White rice with marinated tofu, omelette, and  
stewed onions

16€

### MISO KATSU - 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€

### 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 originale: tutte le varianti sono a base di brodo di carne di pollo, maiale e *niboshi*.

Original homemade ramen: all our versions use a broth base that includes chicken, pork and niboshi (fish).

*Disponibile in 4 varianti diverse:*

*Available in 4 different 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 grigliato, ajitama, chashu, cipollotto e verdure di stagione

Broth enriched with ajitama, chashu, spring onions and seasonal veggies

22€

Toppings  
aggiuntivi  
toppings

Ognuno  
each  
2€

Ajitama  
Ajitama

Chashū  
Chashū

Cipollotto  
Green onion

Germogli di soia  
Soybean sprouts

Noodles aggiuntivi

3€

Extra noodles



## 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  
VEGAN

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 trattato finemente condito con salsa di soia

Finely chopped katsuobushi with soy sauce

15€

#### Nikumiso



carne di maiale in salsa al miso secondo la ricetta della mamma  
dello chef

pork meat in miso sauce prepared with the chef's mum recipe

15€

koenji

## DOLCI DESSERTS

---

### MATCHA TIRAMISÙ



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€

### TAIYAK



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 saké, si prega di far riferimento alla lavagna



## BEVANDE ANALCOLICHE SOFT DRINKS

Acqua naturale o gassata  
Still 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

Birra Kirin alla spina Kirin Draft Beer	Media 50cl Medium 50cl 7€
Piccola 25cl Small 25cl 4€	

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

## 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 ALLERGENI e INGREDIENTI ALLERGENS and INGREDIENTS GUIDE

	Sedano Celery		Sesamo Sesame
	Crostacei Crustaceans		Molluschi Shell!sh
	Uova Eggs		Soia Soy
	Glutine Gluten		Pesc e Fish
	Lupini Lupins		Sol!ti Sul!tes
	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.