

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

* Per informazioni riguardo agli allergeni, consultare la legenda a fine menù

* Information regarding allergenes is available at the end of this menu

ANTIPASTI STARTERS

KARAAGE *



Pollo fritto alla giapponese (due pezzi)
Japanese style fried chicken (two pieces)

5€

YASAI MORI



Verdure alla giapponese selezionate dal nostro Chef
Japanese style vegetables selected by our Chef

4€

KOROKKE



Crocchetta di verdure
Veggies nugget

3€

AJITAMA



Uova marinate in salsa di soia
Soy sauce marinated eggs

2€

PIATTI UNICI MAIN DISHES

CURRY

Curry alla giapponese, disponibile in 2 versioni:
Japanese style curry, 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€

con toppings aggiuntivi
with additional toppings

○ cotoletta di maiale
pork cutlet

○ 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€

koenji

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€

SPECIALI DEL GIORNO TODAY'S SPECIALS

Le proposte del giorno sono consultabili sulle lavagne in sala
Today's specials are available on the boards in the hall

PROPOSTA DI CARNE
MEAT-BASED DISH

PROPOSTA DI PESCE
FISH-BASED DISH

PIATTI UNICI MAIN DISHES

RAMEN *

Ramen della casa: brodo originale a base di carne di pollo, maiale e niboshi (pesce), disponibile in 3 versioni:
Homemade ramen: original broth base that uses chicken, pork and niboshi (fish) available in 3 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€

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€

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.

~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"
Espresso coffee	(corretto alla giapponese)
	(coffee with Japanese liquor)
2,5€	3,5€

BIRRA BEER

Birra Kirin alla spina
Kirin Draft Beer

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

Birra Asahi in bottiglia
Asahi Bottled Beer

Piccola 25cl	Media 50cl
Small 25cl	Medium 50cl
5€	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
Sakè, 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
Sakè, 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€

koenji

LISTA DEI VINI* WINE LIST*



BOLLICINE SPARKLING WINE

CALICE

BOTTIGLIA

Prosecco Brut (Liessi)
GLERA, VENETO

4.5

25

Gargante (Nevio Scala)
GARGANEGA, VENETO



5

28

BIANCHI WHITE WINE

Ade (Podere Ortica)
TREBBIANO, TOSCANA



6

32

Monemvasia (Nevio Scala)
MALVASIA, VENETO



5.5

30

Diletto (Nevio Scala)
GARGANEGA, VENETO



5.5

30

ROSATI e ROSSI ROSE' and RED WINE

Agadé Rosè (Podere Ortica)
SANGIOVESE, TOSCANA



6

32

Semplicemente Rosso (Bellotti)
BARBERA e DOLCETTO, PIEMONTE



6

32

Ago (Podere Ortica)
SANGIOVESE, CANAILOLO e TREBBIANO,
TOSCANA



6

32

* 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 saké. Per questo siamo sempre alla ricerca di nuove tipologie di saké da abbinare alle proposte dello Chef e da far scoprire ai nostri ospiti.

Per i saké 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 saké world. For this reason, we're always looking for new types of saké to pair with our Chef's recommendations and that will hopefully enchant our guests.

For the limited edition saké, please ask our Staff!



LEGENDA ALLARGENI e INGREDIENTI ALLERGENS and INGREDIENTS GUIDANCE



Sedano
Celery



Crostacei
Crustaceans



Uova
Eggs



Glutine
Gluten



Lupini
Lupins



Latticini
Milk



Senape
Mustard



Arachidi
Peanut



Frutta a guscio
Nuts



Sesamo
Sesame



Molluschi
Shellfish



Soia
Soy



Pesce
Fish



Solfiti
Sulfites



Carne
Meat



Vegetariano
Vegetarian



Senza glutine
Gluten free



Consigliato con sakè
Recommended with sakè

* 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 frozen at production, at storage or blast frozen, as stated in the HACCP plan as per CE 852/04 law.