

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 customer

- \* 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€

### EBI SAOR

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

14€

### BACCALA' \*

Baccalà mantecato al profumo di yuzu con polenta al  
sesamo

Yuzu scented baccalà mantecato with sesame polenta

8€

### TARTARE TRIS\*

Tris di tartare (salmone, ricciola, gambero rosso) aro-  
matizzate 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€

koenji

## ANTIPASTI STARTERS

---

### MISO GRATIN \*



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

9€

### KARAAGE \*



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€

### CICCHETTI MORIAWASE \*



Selezione di cicchetti misti. Disponibile anche in versione vegana e vegetariana.  
Mix of selected cicchetti (fingerfood). Vegan and vegetarian options available.

Da 6€  
From 6€

koenji

## 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€

### 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€

### BIGOLI IN SALSA \*



Bigoli in salsa (accughe 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€

koenji



## 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€

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.



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

koenji



## 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€



koenji

## 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 Espresso coffee	Caffè "Scorretto" (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  
Asahi Bottled Beer

Piccola 25cl Small 25cl	Media 50cl 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

Prosecco Brut (Liessi)  
GLERA, VENETO

CALICE

4.5

BOTTIGLIA

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.