

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€

Ottimo con del sakè  
Great with sake

### YASAI MORI



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

4€

### KOROKKE



Crocchetta di zucca / verdure  
Veggies / pumpkin croquette

3€

### AJITAMA



Uova marinate in salsa di soia  
Soy sauce marinated eggs

2€

### SPECIALE

Chiedere allo staff.  
Ask our staff.

## 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

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 croquettes

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

---

### 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

Ottimi con del sakè  
Great with sake



koenji

## 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€

*Topping extra*

*Extra topping*

Da 2,5€

*Spaghetti extra*

*Extra noodles*

6€

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.

Da 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 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€



## 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

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 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 recommendations and that will hopefully enchant our guests.

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