

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: 9€



#### 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 trattato 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.

