

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 €2 a persona

*A €2 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

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 ad 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

16€

*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

18€

PIATTI UNICI MAIN DISHES

YASAI CHAHAN*



Riso saltato con verdure e uova
Fried rice with vegetables and eggs

Possibile senz glutine
Gluten-free option available

16€

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 sake
Great with sake



PIATTI UNICI MAIN DISHES

RAMEN *

Ramen della casa originale: tutte le varianti sono a base di brodo originale a base di carne di pollo, maiale e niboshi (pesce).

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

Disponibile in 3 varianti diverse:

Available in 3 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 salsadi 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€

Toppings aggiuntivi
Extra toppings

Ognuno
each

2€

Ajitama
Ajitama

Chashū
Chashū

Cipollotto
Spring onion

Germogli di soia
Soybean sprouts

Noodles aggiuntivi
Extra noodles **3€**

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

3€

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

9€

PANNA COTTA



Panna cotta fatta in casa aromatizzata all'Hojicha
Hojicha flavored homemade panna cotta

9€

DAIFUKU



Mochi farcito di anko, accompagnato da gelato al matcha
Anko filled mochi served with matcha ice cream

9€

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

9€

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

9€

SPECIALE

Chiedere allo staff.

Ask our staff.

Da 9€

koenji

BEVANDE DRINKS

BEVANDE ANALCOLICHE SOFT DRINKS

Acqua naturale o gassata
Mineral or sparkling water

3€

Coca Cola, Acqua Tonica, Tè alla pesca/limone
Cola, Tonic Water, Peach/Lemon Tea

4€

Tè Matcha o Tè Mugì freddo
Cold Matcha Tea or Mugì Tea

4€

Tè giapponese caldo (Hojicha o Ryokucha) 2p
Hot Japanese Tea (Hojicha or Ryokucha) 2p

6€

Caffè
Espresso coffee
2,5€

Caffè "Scorretto"
(corretto alla giapponese)
(coffee with Japanese liquor)
3,5€

BIRRA BEER

Birra Kirin alla spina
Kirin Draft Beer

Piccola 25cl
Small 25cl
4.5€

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 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, succodi 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

MATCHA LATTE CORRETTO

Sake, tè matcha, latte di soia, zucchero
Sale, matcha tea, soy milk, sugar

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 Mugì
Shochu Imo or Shochu Mugì

7€

Sasayaki Whiskey
10€



LEGENDA ALLERGENI e INGREDIENTI ALLERGENS and INGREDIENTS GUIDE



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.