

 **Food** Plus**Edamame\***

fagioli di soia al vapore  
– 4,00

**Kiriboshi daikon**

daikon essiccato e shitake  
DONKO cotto in brodo dashi  
– 5,00

**Tsukemono**

cavolo cinese, alga kombu  
Hidaka, sotto sale allo yuzu  
(tipici sottaceti della cultura  
giapponese)  
– 4,00

**Onsen uovo**

uovo cotto a bassa  
temperatura con riduzione di  
salsa di soia, mirin e sake  
– 4,00

\* Per motivi stagionali i seguenti  
prodotti potrebbero essere  
surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro  
menu è sottoposto a un processo  
di abbattimento rapido di  
temperatura, in conformità al  
regolamento Europeo 853/2004.

**Natto\***

soia fermentato e stagionato  
con la salsa Tsukudani  
– 3,00

**Tofu no omiotsuke**

zuppa di miso fatta in casa con  
tofu e alga wakame  
– 5,00

**Yakimochi**

mochi fritto, salsa di soia Jun  
style, alga nori HAYASHIYA  
– 7,00

**Riso bianco**

– 3,00

**Riso nero**

– 4,00  
consigliato con il sashimi

Per informazioni circa gli ingredienti  
allergenici si prega di rivolgersi al  
nostro Staff.

Il menu è cucinato con passione  
dalla **Chef Jun**.

**Food** Classic **Karaage yuzu kosho**

frittura di coscette di pollo  
disossate e marinate allo  
zenzero sake e salsa di soia,  
con maionese al pesto di  
peperoncino verde e yuzu  
– 8,00

**Kakuni**

pancia di maiale cotta a bassa  
temperatura, crema di patate,  
piattoni e dashi  
– 11,00

**Tonkatsu**

cotoletta di maiale su purea di  
patate e taccole servito con  
salsa tonkatsu  
– 12,00

**Branzino Mizore an**

branzino leggermente marinato  
al sale, fritto e servito con  
verdure di stagione, vellutata di  
dashi allo zenzero e daikon  
grattugiato  
– 12,00

 **Special** Classic**Pescatore don\***

ciotola di riso bianco con  
salmone selvaggio Alaska  
crudo, ricciola Hiramasa,  
sgombro marinato in aceto di  
riso e ikura marinata in casa  
– 20,00

**Sashimi del giorno\***

Fettine di pesce crudo  
(salmone selvaggio dell'Ala  
ricciola giovane di Kagoshi  
altro in base alla disponibili  
– 13,00

**Hiramasa kobachi\***

ciotola di riso con ricciola  
Hiramasa marinata e alga  
"hayashiya"  
– 11,00

**Shimesaba\***

sgombro marinato in aceto  
di riso  
– 9,00

**Nasunagi**

ciotola di riso con melanzana  
cotta in tre tempi, riduzione  
salsa di soia e shichimi (se  
spezie)  
– 12,00

**Kanpai soba**

pasta di grano saraceno al  
naturale servita con salsa  
sukiyaki a parte  
– 12,00

**Black cod\***

carbonaro d'Alaska marig  
72 ore in miso cotto al fo  
servito con riso rosso e  
castagne  
– 22,00

## Food Signature

### **Pollo combina guai**

medaglioni di cosce di pollo cotte a bassa temperatura ed affumicate, pasta giapponese fritta, trevisana al shio koji  
– 12,00

### **Picnic giapponese**

Ciotola di riso bianco con avocado, radicchio, frittatina, taccole, shiso, sesamo bianco, funghi shitake e radici di bardana cotto in umido  
– 10,00

### **Kanpai Duck**

petto d'anatra giovane servito con riduzione di salsa di soia, confettura e cialda di kumquat  
– 14,00

### **Trittico salmone\***

ciotola di riso bianco con salmone selvaggio Alaska crudo, salmone cotto a bassa temperatura. e ikura marinata in casa  
– 12,00

### **Hotate Hokkaido Style\***

capasante scottate, schiuma di cavolfiore, finferli e cialda di barbabietola  
– 13,00

### **Agedashi Tofu Jun style**

tofu fritto servito in brodo di latte di soia e olio al prezzemolo  
– 6,00

### **Tartare di manzo 3 salse**

tartare di rib eye con salsa di nero di seppia, maionese giapponese allo yogurt greco e menta e salsa ai peperoni  
– 12,00

### **Uovo68**

uovo cotto a bassa temperatura. servito con funghi, e riduzione di salsa di soia  
– 9,00

### **Sashimi equino**

codone di cavallo crudo servito con maionese giapponese all'aglio nero e salsa di soia  
– 13,00

### **Black Okonomiyaki\***

"pizza" di Osaka con cavolo, farina, calamari e nero di seppia  
– 13,00