

**KIRI HANA
CONTINUA.....**

**BEVANDE, BIRRE, VINI, TÈ
E SAKÈ**

DOLCI

MENÙ FISSI

PIATTI NUOVI E NOVITÀ

DA BERE 何か飲みますか

- ACQUA NATURALE 0.75L 4€

- ACQUA FRIZZANTE 0.75L 4€

- BIBITA IN BOTTIGLIA: 330ML 3.5€

COCA COLA/ COCA ZERO/
SPRITE/ FANTA

IN LATTINA: 330ML 3.5€

THÈ PESCA/ THÈ LIMONE

- BIBITA GIAPPONESE:

- LATTINA 320ML: 5€

BUBBLE TEA GOKU PERA E MELONE

BUBBLE TEA NARUTO LYCHEE E PASSION FRUIT

BUBBLE TEA LUFFY FRAGOLA E PESCA

- COLA SAKURA 240ML: 5€

(UN SAPORE DI FIORI DI CILIEGIO CHE TI FA SENTIRE COME

SE LA PRIMAVERA STESSE ARRIVANDO. IL SAPORE DEI FIORI

DI CILIEGIO È MORBIDO E FRAGRANTE)

- BIRRE GIAPPONESI:

- ASAHI BOTTIGLIA 330ML. 5€

- ASAHI BOTTIGLIA 500ML. 7€

- KIRIN BOTTIGLIA 330ML. 5€

- SAPPORO LATTINA 500ML. 7€



- BIRRA MORETTI 66CL 5€

- BIRRA HEINEKEN 66CL. 5€

- BIRRA PERONI 5€

NASTRO AZZURRO

- BIRRA CERES 5€



- THÈ CALDO IN BUSTINA:

- THÈ VERDE GIAPPONESE. 4€

(RICAVATA DALLE FOGLIE DELLA PIANTA CAMELLIA SINENSIS, CHE NON
SUBISCONO OSSIDAZIONE, MANTENENDO UN COLORE VERDE BRILLANTE)

- THÈ AL GELSONIMO. 4€

(TÈ VERDE AROMATIZZATO ORIGINARIO DEL FUJIAN, IN CINA, OTTENUTO
MESCOLANDO FOGLIE DI TÈ VERDE CON FIORI FRESCHI DI GELSONIMO)

- THÈ OOLONG 5€

(CON CARATTERISTICHE INTERMEDI DI GUSTO, AROMA E SAPORE TRA IL TÈ
VERDE ED IL TÈ NERO, GLI OOLONG SONO LA CATEGORIA DI TÈ DALLA
LAVORAZIONE PIÙ COMPLESSA)



- **SAKÈ:**

- **HAKUTSURU NIGORI SAYURI 12,5%:**

LEGGERMENTE AROMATICO OTTENUTO DA VARIETÀ DI RISO.
DA SERVIRE FREDDO O A TEMPERATURA AMBIENTE.

BOTTIGLIA 300ML: 15€

BICCHIERE 130ML: 7€



- **HAKUTSURU JUNMAI GINJO 14,5%:**

QUESTO SAKÈ È DAL PROFUMO FLOREALE, DALLA MORBIDEZZA SETOSA E BEN BILANCIATA.
NOTE DI MIRTILLIO E MELONE CON SAPORI BEN BILANCIATI DI PERA E FRAGOLA. PUÒ
ESSERE GUSTATO FREDDO O A TEMPERATURA AMBIENTE.

BOTTIGLIA 300ML: 15€

BICCHIERE 130ML: 7€



- **HAKUTSURU YAMADA NISHIKI 14,5%:**

SAKE DAL GUSTO ROTONDO, UN'AROMA FLOREALE E UN RETROGUSTO RINFRESCANTE.
PUÒ ESSERE SERVITO FRESCO O A TEMPERATURA AMBIENTE.

BOTTIGLIA 300ML: 15€

BICCHIERE 130ML: 7€



- **HAKUTSURU DAI��JO VERDE 15,5%:**

SAKE RAFFINATO E LEGGERMENTE AROMATICO OTTENUTO DA VARIETÀ DI RISO.
DA GUSTARE CON SALSE SAPORITE E PIATTI DI CARNI ROSSE. SERVIRE FREDDO O A
TEMPERATURA AMBIENTE.

BOTTIGLIA 720ML: 35€

BICCHIERE 130ML: 15€



- **OZEKI KARATANBA JUNMAI 15,4%:**

HA UN PROFILO AROMATICO SOBRI, CON LEGGERE NOTE DI FRUTTA E UN SENTORE DI
SPEZIE, MENTRE AL PALATO SI DISTINGUE PER LA SUA ASCIUTTEZZA E UN RETROGUSTO
PULITO E PIACEVOLMENTE CALDO.

BOTTIGLIA 720ML: 35€

BICCHIERE 130ML: 15€



- **OZEKI HANA AWAKA YUZU SPARKLING SAKE 5%:**

SAKE OTTENUTO DAL 100% DELLA FERMENTAZIONE DEL RISO. SAKE SECCO E FACILE DA
BERE, CON ACIDITÀ PIÙ MARCATA.

BOTTIGLIA 250ML: 18€

BICCHIERE 130ML: 8€



- **OZEKI HANA AWAKA PEACH SPARKLING SAKE 6,8%:**

DELICATE BOLLICINE CHE ESPLODONO AL PALATO, OFFRENDO UN SAPORE LEGGERMENTE
DOLCE CON UN AROMA DI PESCA E ACIDULO.



BOTTIGLIA 250ML: 18€

BICCHIERE 130ML: 8€

- **VINO SFUSO:**

- **BIANCO: 1/4L 3€**

1/2L 5€

1 L 8€

- **ROSSO: 1/4L 3€**

1/2L 5€

1 L 8€



• **VINI ROSSI:**

- NEBBIOLO D'ALBA MARCHESI DI BAROLO 75CL (CUNEO) 25€
- VALPOLICELLA SUPERIORE 75CL (VENEZIA) 15€
- DOLCETTO D'ALBA 375ML (PIEMONTE) 13€

• **VINI BIANCHI:**

- PINOT BIANCO ST. MICHAEL EPPAN 75CL (ALTO ADIGE) 25€
- LANGHE CHARDONNAY DOC 75CL (PIEMONTE) 15€
- MULLER THURGAU 375ML (TRENTINO) 13€

• **SPUMANTE:**

- PROSECCO BOTTIGLIA: 20€ CALICE: 5€

• **AMARI BICCHIERE DA 13,5CL:** 4€

MONTENEGRO/ JAGERMEISTER/ BAILEYS/ VECCHIO AMARO DEL CAPO/
SAMBUCA/ LIMONCELLO

• **CAFFÈ NORMALE/ MACCHIATO:** 1,30€

• **CAPPUCCINO:** 1,60€

• **DECAFFEINATO:** 1,70€

• **CAFFÈ ORZO:** 1,50€

• **CAFFÈ GINSENG:** 2€

DOLCI デザート

D1 GELATO:

5€

2 GUSTI PER PORZIONE

- MATCHA
- SESAMO NERO
- AZUKI (FAGIOLI ROSSI)
- VANIGLIA
- CIOCCOLATO



CURIOSITÀ SUI MOCHI:

HA UN FORTE VALORE SIMBOLICO COME PORTAFORTUNA PER LA PROSPERITÀ E LA SALUTE. ED È CONSUMATO SPECIALMENTE DURANTE LE FESTIVITÀ DI CAPODANNO (KAGAMI MOCHI) E ALTRE OCCASIONI SPECIALI COME LA FESTA DELLE BAMBOLE (HINAMATSURI).

D2 MOCHI DAIFUKU:

5.5€

2 GUSTI PER PORZIONE

- MATCHA
- VANIGLIA
- CIOCCOLATO
- FRAGOLA
- COCCO
- SESAMO NERO



D3 DORAYAKI:

6€

ACCOMPAGNATO DA UNA PALLINA DI GELATO ALLA VANIGLIA

- NUTELLA
- AZUKI (FAGIOLI ROSSI)
- MATCHA



D4 RINGO NO GYOZA (GYOZA DI MELE) 5€

(4 RAVIOLI FRITTI RIPIENI DI MELE ACCOMPAGNATO DA UNA PALLINA DI GELATO)

D5 TAIYAKI.

5.5€

(DOLCE A FORMA DI PESCE, LA SUA PREPARAZIONE PREVEDE LA COTTURA DI UNA PASTELLA SIMILE A QUELLA DEI PANCAKE O DEI WAFFLE IN UNO STAMPO A FORMA DI PESCE, RIEMPIENDOLA CON RIPIENI VARI, TRA CUI I FAGIOLI ROSSI)



DOMANDA?

IL TAIYAKI È A FORMA DI PESCE PERCHÉ "TAI" (鯛) IN GIAPPONESE SIGNIFICA "ORATA" E IL SUO NOME SIGNIFICA "ORATA ALLA GRIGLIA". E POICHÉ L'ORATA È CONSIDERATA UN PESCE PORTAFORTUNA IN GIAPPONE, LA FORMA DEL DOLCE RICHIAMA LA PROSPERITÀ E LA FELICITÀ

D6 KUZUKIRI

5.5€

- **ALLA PESCA**
- **ALLA FRAGOLA**
- **ALL'ARANCIA.**



PER CONOSCERE!!!

IL KUZUKIRI (葛切り) È UN DOLCE GIAPPONESE ESTIVO TRADIZIONALE, ORIGINARIO DI KYOTO, CHE CONSISTE IN NASTRI TRASPARENTE E GELATOSI FATTI CON L'AMIDO DELLA RADICE DELLA PIANTA DI KUZU. QUESTO DOLCE VIENE CONSUMATO RAPIDAMENTE PER SFRUTTARE LA SUA FRESCHEZZA ED È APPREZZATO PER LA SUA CONSISTENZA UNICA E RINFRESCANTE.

D7 TORTA SAKURA 8€

TORTA SAKURA CHEESECAKE AL CIOCCOLATO
(MOUSSE AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLA VANIGLIA,
DECORATO CON CIOCCOLATO BIANCO, BURRO DI CACAO)



D8 CHEESECAKE AL MATCHA 8€

MOUSSE DI FORMAGGIO SU BASE DI BISCOTTO AL THÈ
MATCHA COPERTO DI GELATINA AL THÈ



MENÙ FISSO PRANZO

**VALIDO SOLO A PRANZO DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ (ESCLUSO SABATO,
DOMENICA, FESTIVI E A CENA)**

**NEL MENÙ È GIÀ INCLUSO UNA BOTTIGLIA D'ACQUA O UNA BIBITA O 1/4L DI VINO BIANCO,
CAFFÈ, COPERTO**

1- CURRY KARAAGE 15.9€

**(RISO AL CURRY ACCOMPAGNATO DA POLLO FRITTO
GIAPPONESE)**

SERVITO CON DUE PICCOLI ANTIPASTI E ZUPPA DI MISO

2- TONKATSU RICE 13.9€

(RISO CON COTOLETTA DI MAIALE FRITTA)

SERVITO CON DUE PICCOLI ANTIPASTI E ZUPPA DI MISO

3- OMU RAISU 12.9€

(OMELETTE DISTESA SOPRA IL RISO SALTATO)

SERVITO CON DUE PICCOLI ANTIPASTI E ZUPPA DI MISO

4- GYUUNIKU RAMEN 12.9€

(RAMEN CON FETTINE SOTTILI DI MANZO)

SERVITO CON DUE PICCOLI ANTIPASTI

5- TEMPURA RAMEN 13.9€

(RAMEN CON TEMPURA MISTA DI GAMBERI E VERDURE)

SERVITO CON DUE PICCOLI ANTIPASTI