

koenji

高田寺

### **Bacaro Koenji- 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.

*Legenda e lista allergeni in fondo al menù*

### **Bacaro Koenji- 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.


*Allergens guidance and list at the end of this menu*


# Gli Antipasti

## Starters

In Giappone, gli antipasti sono di solito numerosi e condivisi con tutti gli altri ospiti. Proprio come i cicchetti veneziani, si tratta di vari assaggi di diversi piatti, e ognuno può serve da sé o essere accompagnato dal contorno Teishoku (vedi pag. 6).

In Japan, starters are usually multiple and shared with the other guests. Just as Venetian cicchetti, our starters are inspired by Japanese finger food as a standalone dish, but can also be served with Teishoku style side dishes (see pag. 6).

Alcuni antipasti, contrassegnati dal simbolo , vi suggeriamo di provarli in abbinamento con un Sakè.

Some of the starters, marked by this symbol , are recommended for the pairing with Sake.

## Degustazione di antipasti scelti

### *Tasting of selected starters*

アテ

★ Ate (Assaggi di antipasti scelti dallo Chef) € 18  
*Ate (Tasting of starters selected by the Chef)*

※ Inclusa una tazzina di Sakè a scelta  
Possibilità di aggiunta: una tazzina extra di Sakè +€ 3

※ 1 small cup of Sake of choice included  
Supplement: 1 extra small cup of Sake +€ 3

Non un semplice antipasto: l'Ate in Giappone indica un assaggio ideato e realizzato specificatamente per essere gustato insieme al Sakè ed esaltare le caratteristiche e il sapore di entrambi.

Not just a starter: the Japanese Ate is a small dish specifically thought and created to serve as a companion to Sake, in a relationship that mutually re-enforces the properties and taste of each.

Da una selezione di prodotti di stagione, il nostro Chef vi proporrà una degustazione di alcuni antipasti misti, mentre il nostro Staff vi guiderà nella scelta del Sakè perfetto da accompagnare.

From a selection of seasonal products, our Chef will present you a tasting of selected starters, while our Staff will guide you in your choice of the Sake that is the best match to the Chef's selection.

Tutti i nostri Sakè sono disponibili anche al calice e in bottiglia.

All our Sake are also available by the glass and by the bottle.

---

## Antipasti vegetariani

### *Vegetarian starters*



★ Mozuku (all'aceto)\* € 5  
*(in vinegar)*

もずく



Il mozuku è una varietà di alga giapponese. E' molto apprezzata per la consistenza particolare e per l'elevato potere nutritivo. In Giappone viene consumata come antipasto salutare in condimento con l'aceto.

Mozuku is a variety of seaweed characterized by its particular texture. It is known in Japan as a healthy appetizer thanks to its high nutritional value. It is served seasoned with vinegar.

# Gli Antipasti

## Starters



出汁巻き卵

★ Dashimaki Tamago € 9  
(Omelette soffice sfumata con brodo konbu)  
(Soft omelette cooked with konbu broth)



Piatto che richiede mano ferma e lunga esperienza, il Dashimaki Tamago è un'omelette arrotolata a più strati cucinata con il brodo konbu, in un insieme soffice e succoso. Disponibile anche senza glutine.

A dish that requires steady hand and great experience for its preparation, Dashimaki tamago is a multi-layer, rolled omelet cooked with konbu broth, that leaves soft and moist unique taste. Gluten-free option available.



茄子の揚げ浸し

★ Agebitashi di Melanzane € 6  
(Melanzane semi-fritte e intrise in brodo konbu, salsa di soia e mirin)  
(Semi-fried eggplant with konbu broth, soy sauce, and mirin)



Piatto freddo con melanzane semi-fritte marinate in salsa di soia e brodo konbu. La polpa delle verdure viene intrisa e ammorbidita dal brodo dal sapore delicato e salino in una combinazione di gusti molto originale.

Fried eggplant dipped in soy sauce and konbu broth. The aubergine is softened with a delicate and salty broth, creating a very original flavor combination. It is served cold.

---

## Antipasti di pesce

### Fish-based starters



煮だこ

★ Nidako € 7  
(Polpo in salsa di soia)  
(Soy sauce octopus)



Bollito insieme alla salsa di soia, il polpo rimane morbido ma allo stesso tempo con un certo grado di compattezza. Può essere accompagnato da un bicchiere di vino, ma si sposa perfettamente con del sakè.

Seasoned with soy sauce the octopus is simmered until it becomes tender but with the right amount of chewiness still left. A dish that goes well with wine, but it is great if paired with Japanese sake.



バッカラマンテカート

★ Baccalà Mantecato alla Giapponese € 8  
*Japanese style Baccalà Mantecato*



La nostra versione dei baccalà mantecato al sapore di yuzu, un agrume giapponese, e accompagnato da polenta fritta al sesamo.

Our version of baccalà mantecato, flavored with yuzu, a Japanese citrus, and served with fried sesame seed polenta.

# Gli Antipasti

## Starters



帆立の味噌グラタン  
★ Gratin di Capesante al Miso e Asiago\* € 9  
*Scallops Gratin with Miso and Asiago Cheese*



Tipiche dell'izakaya giapponese, in questo piatto le capesante, sminuzzate insieme a una base di verdure, sono unite alla besciamella e all'asiago e gratinate con miso e panko.

Inspired by a great Japanese Izakaya classic, this dish is prepared with chopped vegetables and scallops, which are later merged together with miso, béchamel sauce, asiago cheese, and cooked au gratin with panko.



烏賊の一夜干し ポレンタ添え  
★ Ichiyaboshi di Seppie su Letto di Polenta Bianca\* € 11  
*Squid Ichiyaboshi on White Polenta*



L'ichiyaboshi è una preparazione tradizionale giapponese che prevede l'essiccazione notturna del pesce fresco sotto sale; una volta essiccato, il pesce viene grigliato per esaltarne l'umami e servito su un letto di polenta bianca. Eccellente con il sakè.

Ichiyaboshi is a traditional Japanese drying technique that enhances the flavor of the squid. After being soaked in salted water, the squid is dried in the shade for one night and then grilled, served on white polenta. It is a must-try while drinking Japanese sake.

## Antipasti di carne

### Meat-based starters



牛肉のタルタル 日本風味  
★ Tartare di manzo alla giapponese\* € 17  
*Japanese style Beef Tartare*



Tartare di manzo a base di una mistura originale con wasabi fresco, salsa di soia, alga nori e verdure marinate. Al centro, un tuorlo d'uovo in salsa di soia. Consigliata anche accompagnata dal contorno Teishoku.

This Japanese-style beef tartare is made with fresh wasabi, soy sauce, dried seaweed, and marinated vegetables. At the center, a soy sauce marinated egg yolk is a real show stopper. Also delicious together with the Teishoku side dish.

### 唐揚げ

★ Karaage\* € 13  
(Pollo fritto alla giapponese)  
(Japanese fried chicken)



Dall'esterno croccante e l'interno morbido e succoso, il nostro karaage nasce da una lunga marinatura in un composto a base di salsa di soia, zenzero, aglio e sakè. Gustabile sia come antipasto sostanzioso, sia come piatto unico accompagnato dal contorno Teishoku.

Crispy on the outside yet soft and moist on the inside as it is served freshly fried, our karaage is marinated in a mixture of soy sauce, ginger, garlic and sake. This timeless classic can be consumed both as a filling starter and as a standalone dish when paired with the Teishoku set menu.

※ Contorno Teishoku (set menù con riso bianco, zuppa di miso e tsukemono, vedi pag. 6) +€5

※ Teishoku Side (set menù with white rice, miso soup and tsukemono, see pag. 6) +€5

# Pasta e Riso

## Pasta and Rice

### Piatti unici a base di riso *Rice-based single course dishes*

カレーライス

★ Riso al Curry Giapponese € 14



*Japanese Curry Rice*

※ Possibilità di aggiunta: cotoletta di maiale in Katsu Curry +€ 6

※ Supplement: pork cutlet in Katsu Curry +€ 6

Il riso al curry giapponese, consumato regolarmente nelle case giapponesi, è un piatto caldo a base di riso accompagnato da salsa cremosa e intensa, preparata da verdure tagliate spesse e carne di maiale. Disponibile anche in versione Katsu Curry con cotoletta di maiale.

Japanese curry rice is a staple dish in every Japanese household and it is a hot dish served with rice and a creamy, savory sauce prepared with chopped vegetables and pork meat.

Also available served as Katsu Curry with pork cutlet.

カツ丼

★ Katsudon € 16



(Piatto unico: ciotola di riso con cotoletta di maiale, omelette e cipolle stufate)  
(*Rice bowl with pork cutlet, omelet, and stewed onions*)

Piatto a base di riso bianco, reso soffice e succoso adagiando una cotoletta di maiale di medio spessore preparata a partire da un consommé di brodo e cipolle, avvolta infine in una sottile frittata.

A soft bed of white Japanese rice is closed with a pork cutlet dipped in a broth and onions consommé, delicately wrapped in a thin omelet.

野菜炒飯

★ Riso Saltato con Verdure\* € 14



*Veggies Fried Rice*

Piatto a base di riso saltato in olio di semi di sesamo con salsa di soia, verdure e uova. Disponibile anche in versione vegana.

Sesame seed oil-fried rice with soy sauce, vegetables and eggs. Vegan option is also available.

Kitsune丼

★ Kitsunedon € 15



(Piatto unico: ciotola di riso con tofu marinato, omelette e cipolle stufate)  
(*Rice bowl with marinated tofu, omelet, and stewed onions*)

Chiamato “piatto di riso della volpe”, prevede un letto di riso sul quale viene servito del tofu fritto e marinato in agrodolce chiuso in sottile omelette, per un sapore delicato e piacevolmente dolce - salato

Kitsunedon is a special dish: rice bowl topped with fried tofu, eggs, and caramelized onions seasoned with soy sauce, its name stands for "the fox's rice bowl" and its delicate but rich flavor meet Japanese white rice simple taste.

# Pasta e Riso

## Pasta and Rice

### Piatti unici

#### Single course dishes

お好み焼き

- ★ Okonomiyaki ai Frutti di Mare\* € 15  
*Seafood Okonomiyaki*  
(Altresì detto "Pizza giapponese")  
(Also called the "Japanese pizza")



Conosciuto anche come “la pizza del Giappone”, l’okonomiyaki di KOENJI è un tortino a base di farina, uova e cavolo. Questa base comune può essere arricchita da ingredienti a piacere, nel nostro caso viene preparata insieme ai frutti di mare.

Also known as the "pizza of Japan", KOENJI's okonomiyaki is similar to a pie made of flour, eggs and cabbage. This common base can be enriched with any ingredient to one's likings, and ours is prepared with seafood.

ラーメン

- ★ Ramen\* € 17



Immaneabile piatto caldo di pasta in brodo della cucina giapponese, la zuppa del nostro ramen è un'originale mistura a base di brodo di *maiale* e *pollo*, con aggiunta di brodo di *vongole*, per esaltarne l'umami. Servito con *chashu di maiale*, *vongole*, *ajitama* (uovo marinato in salsa di soia), *naruto* (tortino di pesce) e verdure di stagione.

Ramen is a fundamental piece of Japanese culinary tradition: we prepare our soup with *beef* and *chicken* broth, soy sauce, and an addition of *clams* broth to further enhance the umami of the soup. Our Ramen is served along with *pork chashu*, *clams*, *ajitama* (soy sauce marinated boiled egg), *naruto* (fish surimi) and seasonal veggies.

### Primi piatti di pasta

#### Pasta-based first course dishes

海鮮焼きそば

- ★ Yakisoba ai Frutti di Mare\* € 16  
*Seafood Yakisoba*  
(Spaghetti al salto)  
(Sautéed spaghetti)



La nostra versione originale dello yakisoba, ispirati alla tradizione veneziana: frutti di mare e spaghetti al posto dei noodles.

Our original version of yakisoba takes inspiration from the Venetian culinary tradition: this dish is served with seafood and spaghetti instead of noodles.



- ★ Bigoli in Salsa con Ichiyaboshi di sarde\* € 16  
*Bigoli in Salsa with Sardines Ichiyaboshi*



Piatto originale a base di bigoli servito con sarde essiccate da noi con un metodo tradizionale chiamato “ichiyaboshi” (lasciate a essiccare per una notte), guarnito con cipolle rosse.

Original dish based on Venetian bigoli pasta, it is served with sardines that we dry following the Ichiyaboshi method, a traditional Japanese drying technique. Fresh red onions are used as garnish.

# Contorni

## Sides

定食スタイル 米・味噌汁・漬物  
 ● Contorno Teishoku (set menù con riso bianco, zuppa di miso e tsukemono) € 5  
*Teishoku Style (set menù with white rice, miso soup and tsukemono)*



In Giappone si è soliti accompagnare a piatti semplici del riso bianco, una zuppa di miso e delle verdure marinate, dette tsukemono: questo insieme prende il nome di Teishoku.

It is a Japanese custom to eat rice, miso soup, and marinated vegetables as side dishes to simple meals. This combination takes the name of Teishoku.

### ● Contorni Singoli

### ● Standalone Side Dish

白飯 ★ Riso Bianco €2

味噌汁 ★ Zuppa di Miso €2.5

パン ★ Pane €2

漬物 ★ Tsukemono €2



白飯 ★ White Rice €2

味噌汁 ★ Miso Soup €2.5

パン ★ Bread €2

漬物 ★ Tsukemono €2



## 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.

Di volta in volta, lo Chef comunicherà la sua proposta al nostro Staff, che saprà illustrarvi al meglio il frutto della creatività del nostro cuoco.

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.

Each time, the Chef will share his recommendations to our Staff, which will best guide you through what our Chef has created.

● Proposte di Carne

● Proposte di Pesce

● Proposte Vegetariane

● Proposte di Pasta e Riso

● Meat-based Dishes

● Fish-based Dishes

● Vegetarian Dishes

● Pasta and Rice-based Dishes



# Dolci

## Desserts

抹茶ティラミス  
★ Tiramisù al Matcha € 7     
*Matcha Tiramisu*

Il matcha è una varietà di tè verde, conosciuta per il suo profumo molto intenso e il forte retrogusto amaro. Si usa in diversi dessert giapponesi in quanto si abbina eccellentemente ai dolci.  
E il tiramisù è indubbiamente uno di questi.

Matcha is a variety of Japanese green tea, known for its strong aroma and its bitter aftertaste. It is often used in Japanese desserts as it pairs perfectly with sweets, and tiramisù is obviously one of them.

ほうじ茶のパンナコッタ  
★ Panna Cotta all'Hojicha € 7     
*Panna Cotta with Hojicha topping*

Hojicha è una varietà di tè verde le cui foglie vengono tostate, ha un aroma molto intenso e un basso livello di amarezza.

Hojicha is a variety of toasted green tea, with a really strong aroma and a low level of bitterness.

どら焼きと抹茶ジェラート  
★ Dorayaki Accompagnati da Gelato al Matcha\* € 6      
*Dorayaki with Matcha Ice-cream*

Questo è il dolce preferito di Doraemon. L'anko (pesto di fagioli dolci Azuki) unito alle castagne e avvolto in un impasto simile ai pancake è un abbinamento molto tradizionale.

Dorayaki is Doraemon's favorite snack. It is a Japanese-style pancake filled with anko, a traditional sweet red bean paste, and chestnuts. It is served with matcha ice cream.

白玉団子 黒蜜きな粉  
★ Dango Shiratama al Miele Nero e Kinako € 7   
*Shiratama Dango with Black Honey and Kinako*

I dango shiratama sono dei piccoli mochi a base di farina di riso. Dal sapore delicato e trasparente, sono impregiati e arricchiti dalla kinako, farina dolce di soia, e dal kokumitsu, uno sciroppo di zucchero nero tipico di Okinawa molto simile al miele.

Shiratama dango are small rice flour based mochi. With a delicate and transparent flavor, they are enriched with kinako, a soy based sweet flour, and with kokumitsu, a syrup made from Okinawa traditional black sugar that closely resembles honey.



## BEVANDE

日本酒  
SAKE

★ Consultare la lista sulla lavagna

日本酒  
SAKE

★ Check out the list on the blackboard

焼酎  
SHOCHU

★ Shochu di Orzo 'Mughi' € 6

★ Shochu di Patata Dolce 'Imo' € 6

焼酎  
SHOCHU

★ Barley Shochu 'Mughi' € 6

★ Sweet Potato Shochu 'Imo' € 6

梅酒  
UMESHU (LIQUORE DI PRUGNA)

★ Liscio o con Ghiaccio € 6

梅酒  
UMESHU (PLUM LIQUOR)

★ Straight or on the Rocks € 6

ウイスキー  
WHISKEY

★ Fujisan (blended) € 8

★ Cita (single grain) € 9

★ Chiedere allo Staff per fuori menù

ウイスキー  
WHISKEY

★ Fujisan (blended) € 8

★ Cita (single grain) € 9

★ Ask our Staff for additional selection

日本茶  
Tè Giapponese Caldo  
(Per 2 persone)

★ Tè Verde (Ryokucha / Sencha) € 6

★ Tè Hoji € 6

日本茶  
Hot Japanese Tea  
(For 2 persons)

★ Green Tea (Ryokucha / Sencha) € 6

★ Hoji Tea € 6

BIBITE

★ Caffè espresso € 2,5

★ Coca Cola € 3

★ Fanta € 3

★ Tè Limone / Pesca € 3

★ Acqua Naturale / Gassata € 3

★ Tè Matcha Freddo (bicchiere) € 3,5

★ Tè Mugi Freddo (bicchiere) € 3,5

SOFT DRINKS

★ Espresso Coffee € 2,5

★ Coca Cola € 3

★ Fanta € 3

★ Lemon / Peach Tea € 3

★ Mineral / Sparkling Water € 3

★ Cold Matcha Tea (1 glass) € 3,5

★ Cold Mugi Tea (1 glass) € 3,5

# BEVANDE

## 生ビール BIRRA ALLA SPINA

Kirin

- ★Piccola € 4
- ★Media € 7

## 生ビール DRAFT BEER

Kirin

- ★Small € 4
- ★Medium € 7

## ボトルビール BIRRE IN BOTTIGLIA / LATTINA

- ★Sapporo 0,33l € 5
- ★Asahi 0,33l € 5
- 0,50l € 8

## ボトルビール BOTTLE / CAN BEERS

- ★Sapporo 0,33l € 5
- ★Asahi 0,33l € 5
- 0,50l € 8

ワイン   
VINO

★ Consultare la lista sulla lavagna

ワイン   
WINE

★ Check out the list on the blackboard

スプリッツ  
SPRITZ

★ Aperol / Campari / Cinar / Select € 4

スプリッツ  
SPRITZ

★ Aperol / Campari / Cinar / Select € 4

和風スプリッツ  
SPRITZ GIAPPONESI

Tutti 6€

居酒屋 茶 侍

- Izakaya Spritz (Shochu, Limoncello) €6
- Cha Spritz (Shochu, Tè Verde Matcha) €6
- Samurai Spritz (Sakè, Lime) €6

和風スプリッツ  
JAPANESE SPRITZ

All 6€

居酒屋 茶 侍

- Izakaya Spritz (Shochu, Limoncello) €6
- Cha Spritz (Shochu, Matcha Green Tea) €6
- Samurai Spritz (Sakè, Lime) €6

日本カクテル  
COCKTAIL GIAPPONESI

- ★ High Ball € 7
- ★ Lemon Sour € 7

日本カクテル  
JAPANESE COCKTAILS

- ★ High Ball € 7
- ★ Lemon Sour € 7

# LEGENDA ALLERGENI - INGREDIENTI

# ALLERGENS - INGREDIENTS GUIDANCE

1. Sedano;  1. Celery;
2. Crostacei;  2. Crustaceans;
3. Uova;  3. Egg;
4. Glutine;  4. Gluten;
5. Lupini;  5. Lupins;
6. Latticini;  6. Milk;
7. Senape;  7. Mustard;
8. Arachidi;  8. Peanut;
9. Frutta a guscio;  9. Nuts;
10. Sesamo;  10. Sesame;
11. Molluschi;  11. Shellfish;
12. Soia;  12. Soy;
13. Solfiti;  13. Sulfites;
14. Pesce;  14. Fish;
- Carne;  Meat;
- Vegetariano;  Vegetarian;
- Senza glutine;  Gluten Free;
- Consigliato abbinamento con sakè;  Great paired with sakè;

※ 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.