

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. Dieci anni 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. Ten 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 customer

* 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 sakè scelti dal nostro Staff
Sake tasting selected by our Staff

12€

CICCHETTI MISTI *

Mix di cicchetti dello chef, in stile giapponese
Chef's choice of Venetian tapas in japanese style

A partire da:
Price starting from:

12€ ~

TRIS DI VERDURE *

Verdure scelte dallo chef
Chef's choice of vegetable starters

8€

WASABI BACCALÀ MANTECATO



Baccalà mantecato arricchito da *wasabi* fresco, accompagnato da polenta bianca fritta con *aonori*

Baccalà mantecato (*Venetian-style whipped cod fish*) enriched with fresh *wasabi* and served with fried white polenta with *aonori*

10€

TARTARE DI MANZO *



Tartare di manzo marinata in salsa di soia, *wasabi* fresco e olio di oliva, accompagnata da alga *nori*, *wasabi*, cipolla rossa caramellata, mascarpone al *wasabi* e salsa *kimizu*

Beef tartare marinated in soy sauce, fresh *wasabi* and olive oil, served with *nori* seaweed, *wasabi*, caramelized red onion, *wasabi* mascarpone and *kimizu* sauce

22€



koenji

ANTIPASTI STARTERS

KARAAGE *



Pollo fritto alla giapponese (5 pezzi)
Japanese style fried chicken (5 pieces)

15€

*con aggiunta di salse
with additional sauces*

Salsa *ponzu*, agrumata e con aggiunta di porro
Ponzu sauce, citrusy and with leek



Salsa *tartara* alla giapponese
Japanese *tartar* sauce



Ognuna:

Each:

2€

*consigliato con
recommended with*

Teishoku (riso, zuppa di miso, *tsukemono*)
Teishoku set (rice, miso soup, *tsukemono*)

5€

PATATINE FRITTE 'KOENJI'



Patatine fritte originali Koenji con burro alla salsa di soia e bottarga
Koenji original french fries with soy sauce butter and bottarga

8€

GYŌZA DI CARNE *



Ravioli con carne e verdure
Meat and veggie dumplings

10€



PIATTI UNICI MAIN DISHES

KATSUDON




Cotoletta di maiale stufata in una salsa a base di brodo dashi, uova sbattute e cipolle servita su un letto di riso bianco
Pork cutlet in a sauce based on dashi stock, beaten eggs and onions served on a bed on white rice

18€

KITSUNEDON *



Tofu fritto stufato in una salsa a base di brodo dashi, uova sbattute e cipolle servito su un letto di riso bianco
Fried tofu in a sauce based on dashi stock, beaten eggs and onions served on a bed on white rice

Possibile in versione
vegetariana
Vegetarian option
available 

16€

MISO KATSU - 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 a bed of white rice in the traditional "jū" lacquer box

18€

OKONOMIYAKI *



Tipica pietanza di Osaka, l'*okonomiyaki* è una sorta di frittata soffice dentro, croccante all'esterno: la prepariamo in casa con cavolo cappuccio e un misto di frutti di mare. Servita con salsa *okonomiyaki*, maionese e *katsuobushi*.

Typical of Osaka, *okonomiyaki* is a kind of pancake that's soft on the inside and crispy on the outside. Our homemade recipe includes cabbage and a mix of seafood. Served with *okonomiyaki* sauce, mayonnaise and bonito flakes.


16€

PIATTI UNICI MAIN DISHES

YASAI CHAHAN *



Riso saltato in padella con verdure e uova
Stir fried rice with vegetables and eggs


Possibile senza glutine
Gluten-free option
available 

16€

KARĒ CHAHAN *



Riso saltato al curry con verdure e uova, guarnito con ceci e
funghi shiitake al curry e cipollotto fritto
Stir fried curry rice with vegetables and eggs, garnished with
curry chickpeas and shiitake and topped with fried spring onion

Possibile senza glutine
Gluten-free option
available 

18€

NIKU CURRY



Curry con carne di manzo, carote, patate e cipolle
servito con riso bianco e verdure sottaceto fukujinzuke
Beef curry with carrots, potatoes and onions served with
white rice and fukujinzuke pickled vegetables

18€

CURRY

Il curry alla giapponese è un piatto che profuma di casa, con un sugo denso e vellutato. Ricorda uno stufato dal profumo speziato, cremoso e confortante come un piatto della domenica.

Japanese style curry is a dish that smells like home, with a thick and velvety sauce. Deeply comforting, aromatic and flavorful stewed dish. Like a Sunday meal.

con toppings aggiuntivi
with additional toppings

■ cotoletta di maiale
pork cutlet

■ korokke di verdure - 2 pezzi
vegetables croquette - 2 pieces

6€

RAMEN*

Il ramen della casa originale. Molto più di una semplice zuppa, un piatto complesso e ricco. Una minestra sostanziosa con un brodo saporito a base di carne di pollo, maiale e niboshi (pesce), pasta, e i topping che contraddistinguono le nostre 4 varianti.

Original homemade ramen. Much more than a simple soup, a rich and complex dish. A hearty broth made with chicken, pork and niboshi (fish), noodles, and the toppings that characterize our 4 versions.

PIATTI UNICI MAIN DISHES

SHIO RAMEN 18€



Noodles in brodo arricchito da succo e scorza di yuzu.

I topping includono *ajitama*, *chāshū*, cappuccio *namul*, cipollotto e alga *nori*.
Ramen enriched with yuzu juice and peel. Toppings include *ajitama*, *chāshū*, *namul* cabbage, green onions and *nori* sheets.

SHOYU RAMEN 18€



Noodles in brodo arricchito da salsa di soia.

I topping includono *ajitama*, *chāshū*, cappuccio *namul*, cipollotto e alga *nori*.
Ramen enriched with soy sauce. Toppings include *ajitama*, *chāshū*, *namul* cabbage, green onions and *nori* sheets.

MISO RAMEN 18€



Noodles in brodo arricchito da miso leggermente piccante.

I topping includono macinato di manzo speziato, *ajitama*, *chāshū*, cappuccio *namul* e cipollotto.
Ramen enriched with a slightly spicy miso paste. Toppings include minced beef, *ajitama*, *chāshū*, *namul* cabbage and green onions.

SCAMPI RAMEN * 22€



Noodles in brodo arricchito da brodo di crostacei.

I topping includono uno scampo grigliato, gamberi tritati al coltello, *ajitama*, *chāshū*, cappuccio *namul* e cipollotto.
Ramen enriched with shellfish stock. Toppings include a grilled scampi, prawn tartare, *ajitama*, *chāshū*, *namul* cabbage and green onions.

Toppings aggiuntivi
Extra toppings
Ognuno
each
2€

Ajitama	Chāshū	Cipollotto	Cappuccio <i>namul</i>
Ajitama	Chāshū	Green onion	<i>Namul</i> cabbage

Noodles aggiuntivi
Extra noodles
3€

SPECIALI DEL GIORNO TODAY'S SPECIALS

Le proposte del giorno sono consultabili sulle lavagne in sala

Today's specials are available on the blackboards in the hall

CONTORNI SIDE DISHES

TEISHOKU



Set completo che include una ciotola di riso bianco, una scodella di zuppa di miso e verdure in tsukemono.

Complete set that includes white rice, a bowl of miso soup and tsukemono vegetables.

5€

HAKUMAI



Riso bianco
White rice

3€

MISO SHIRU



Zuppa di miso
Miso soup

3€

TSUKEMONO



Sottaceti giapponesi
Japanese pickles

2€

ONIGIRI



Triangolo di riso con alga nori
Japanese rice ball with nori seaweed

3.5€

ACCOMPAGNAMENTO PER ONIGIRI E HAKUMAI ONIGIRI AND HAKUMAI GARNISH

Tsukudani 1.5€



conserva di capesante e funghi shiitake stufati in salsa di soia e mirin
scallops and shiitake mushrooms simmered in soy sauce and mirin

Okaka 1.5€



katsuobushi tritato finemente condito con salsa di soia
finely chopped bonito flakes with soy sauce

Nikumiso 1.5€



carne di maiale in salsa al miso secondo la ricetta della mamma del nostro chef

pork meat in miso sauce prepared with our chef's mum's recipe

koenji

DOLCI DESSERTS

MATCHA TIRAMISÙ



Tiramisù fatto in casa al tè verde *matcha*
Matcha tea flavored homemade tiramisù

9€

PANNA COTTA



Panna cotta fatta in casa aromatizzata al tè tostato *hōjicha*
Hōjicha toasted tea flavored homemade panna cotta

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 farcito con *anko*, accompagnato da
gelato al *matcha*

Fish-shaped waffle filled with *anko*, served with *matcha* ice
cream

9€

MATCHA CHEESECAKE



Cheesecake basca al *matcha* su letto di crema a base di yogurt, cioccolato
bianco e limone, accompagnata da gelato al *matcha*

Basque *matcha* cheesecake served on a yogurt, white
chocolate and lemon cream and with *matcha* ice cream

12€

SPECIALE del giorno

SPECIAL of the day

Chiedere allo staff.

Ask our staff.

BEVANDE DRINKS

COCKTAIL DELLA CASA HOMEMADE COCKTAILS

IZAKAYA

Shōchū, liquore giapponese allo *yuzu*, seltz, zucchero di canna
Shōchū, japanese *yuzu* liqueur, soda, brown sugar

UMESHU SODA

Liquore alla prugna giapponese, succo di limone, seltz
Japanese plum liqueur, lemon juice, soda

HIGHBALL

Whiskey giapponese, succo di limone, seltz
Japanese whiskey, lemon juice, soda

GINGER SOUR

Sakè, liquore giapponese allo zenzero, succo di lime
Sake, japanese ginger liqueur, lime juice

LEMON SOUR

Shōchū, succo di limone, seltz, zucchero, scorza di limone
Shōchū, lemon juice, soda, sugar, lemon zest

BIRRA BEER

Birra Kirin alla spina
Kirin Draft Beer

■ *Media 50cl*
Medium 50cl
7€

■ *Piccola 25cl*
Small 25cl
5€

Birra Asahi in bottiglia 50cl
Asahi Bottled Beer 50cl
8€

BEVANDE DRINKS

LE NOSTRE PROPOSTE DI VINI
E SAKÈ SONO CONSULTABILI
SULLE LAVAGNE IN SALA

OUR CHOICES OF WINES AND
SAKE ARE AVAILABLE ON THE
BLACKBOARDS IN THE HALL

BEVANDE ANALCOLICHE SOFT DRINKS

Acqua naturale o gassata (0.75 L)
Still or sparkling water (0.75 L)
3€

Tè Matcha freddo
Cold Matcha tea
4€

Tè Mugi freddo (*tè all'orzo*)
Cold Mugi tea (*barley tea*)
4€

Tè giapponese Ryokucha (*tè verde*)
Japanese Ryokucha (*green*) tea
6€

Tè giapponese Hōjicha (*tè tostato*)
Japanese Hōjicha (*toasted*) tea
6€

Coca Cola, Coca Cola Zero
Coke, Coke zero
4€

Ginger Ale
Ginger Ale
4€

Limonata Galvanina BIO
Organic sparkling lemonade
5€

LIQUORI E WHISKEY LIQUEURS AND WHISKEY

Umeshu (liquore alla prugna)
Umeshu (plum liqueur)
7€

Kodakara Yuzu (liquore allo yuzu)
Kodakara Yuzu (*yuzu* Liqueur)
7€

Shōchū Mugi (*distillato di orzo*)
Shōchū Imo (*distillato di patata dolce*)
Shōchū Mugi (*distilled barley spirit*)
Shōchū Imo (*distilled sweet potato spirit*)
7€

Whisky giapponese
Japanese whiskey
10€

CAFFETTERIA COFFEE

Caffè
Coffee
2,5€

Caffè "scorretto" con shōchū (*distillato di orzo /
patata dolce*)
Coffee with japanese shōchū (*distilled barley / sweet
potato spirit*)
3,5€

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.