

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 2€ a persona***

***A 2€ 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

---

### KARAAGE \*



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

5€

### YASAI MORI



Verdure alla giapponese selezionate dal nostro Chef  
Japanese style vegetables selected by our Chef

4€

### KOROKKE \*



Crocchetta di verdure  
Vegetables croquette

3€

### AJITAMA



Uovo marinato in salsa di soia  
Soy sauce marinated egg

2€

### 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 of 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€**


## 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 cipolla croccante  
Stir fried curry rice with vegetables and eggs, garnished with  
curry chickpeas and shiitake and topped with crispy onions

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€

TSUKEMONO



Sottaceti giapponesi  
Japanese pickles

2€

MISO SHIRU



Zuppa di miso  
Miso soup

3€

## 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.