



COPERTO 5€ P.P.
ACQUA 5€

🌱 VEG

BENVENUTI DA IYO KAISEKI,
DOVE L'AUTENTICITÀ DELLE
PIÙ ANTICHE ARTI CULINARIE
DEL GIAPPONE PRENDE VITA.
UN'EREDITÀ
DI SAPORI TRAMANDATA
DA GENERAZIONI, PER
RACCONTARE UNA STORIA
DI TRADIZIONE
E DI EMOZIONI. NEL PIATTO,
OGNI STAGIONE DIPINGE UN
NUOVO QUADRO GUSTATIVO,
ESALTANDO L'EQUILIBRIO
E LA BELLEZZA NATURALE
DEGLI INGREDIENTI.

CI INCHINIAMO A VOI.
ITADAKIMASU.

ようこそIYO 会席へ。
数百年の歴史のある日本の伝統的
な料理をお楽しみいただけます。
四季の美しさを五感で味わう、お
もてなしの料理です。
どうぞお召し上がりくださいませ。

OWAN HAGI SHINJŌ お椀 萩真薯
ZUPPA CON POLPETTA DI PESCE BIANCO,
AZUKI, EDAMAME, KIKURAGHE E FIORE
DI ZUCCA 1 | 3 | 4 | 6

MUKOUZUKE 向付
TRE TIPI DI SASHIMI DEL GIORNO
(6 PZ.) 1 | 2 | 4 | 6 | 14

HASSUN 八寸
CINQUE PICCOLI ASSAGGI 1 | 2 | 4 | 6 | 12 | 15

YAKIMONO 焼物
SUZUKI UNI KIMIYAKI: FILETTO DI BRANZINO
MARINATO E COTTO AL CARBONE,
SERVITO CON POLPA DI RICCI DI MARE
E INSALATINA DI DAIKON, CAROTE
E PESCE BIANCO MARINATI AMAZU 1 | 3 | 4 | 6 | 14

AGEMONO 揚物
ISE EBI TEMPURA: TEMPURA DI ARAGOSTA
ACCOMPAGNATA DA SHISO CROCCANTE E
SALSA TENDASHI ALLO YUZU 1 | 2 | 4 | 6

SUNOMONO 酢の物
TARABA KANI SU: KING CRAB CON ALGA MOZUKU,
INSALATA DI CETRIOLI, IKURA 1 | 2 | 4 | 6

GOHANMONO ご飯物
KINOKO GOHAN: RISO AKITAKOMACHI AI FUNGHI MISTI
COTTO AL VAPORE, SERVITO CON TOFU FRITTO, MAIALINO
AL MISO, ERBA CIPOLLINA E ZUPPA DI MISO ROSSA
1 | 4 | 6

KASHI 菓子
MILLEFOGLIE DI YUBA E LAMPONI 3 | 6 | 7

TÈ HOJICHA ほうじ茶
CON PICCOLA PASTICCERIA

ABBINAMENTO VINI € 100 A PERSONA | 12

MENU KAISEKI

秋の会席料理
€ 180 P.P.

PER LA SUA COMPLESSITÀ E PECULIARITÀ, IL MENÙ
DEGUSTAZIONE KAISEKI SI INTENDE PER TUTTO IL TAVOLO
ED È DISPONIBILE ESCLUSIVAMENTE SU PRENOTAZIONE.
POSSIBILITÀ DI AGGIUNGERE WAGYU SUMIBIYAKI
(CONTROFILETTO DI WAGYU CON CONTORNO DI STAGIONE)
60 GR. | € 40

MENU KAISEKI SUSHI

秋の寿司会席
€ 150 P.P.

OWAN HAGI SHINJŌ お椀 萩真薯
ZUPPA CON POLPETTA DI PESCE BIANCO,
AZUKI, EDAMAME, KIKURAGHE E FIORE
DI ZUCCA 1 | 3 | 4 | 6

MUKOUZUKE 向付
TRE TIPI DI SASHIMI DEL GIORNO
(6 PZ.) 1 | 2 | 4 | 6 | 14

SUSHI 握り
NIGIRI DEL GIORNO (2 PZ.) 1 | 2 | 4 | 6 | 14

YAKIMONO 焼物
SUZUKI UNI KIMIYAKI: FILETTO DI BRANZINO
MARINATO E COTTO AL CARBONE,
SERVITO CON POLPA DI RICCI DI MARE
E INSALATINA DI DAIKON, CAROTE E PESCE
BIANCO MARINATI AMAZU 1 | 3 | 4 | 6 | 14

AGEMONO 揚物
ISE EBI TEMPURA: TEMPURA DI ARAGOSTA
ACCOMPAGNATA DA SHISO CROCCANTE E
SALSA TENDASHI ALLO YUZU 1 | 2 | 4 | 6

SUSHI 握りと細巻き
NIGIRI DEL GIORNO (4 PZ.) E HOSOMAKI
DEL GIORNO (6 PZ.) SERVITI CON ZUPPA
AKADASHI E VERDURE MARINATE 1 | 2 | 4 | 6 | 14

KASHI 菓子
MILLEFOGLIE DI YUBA E LAMPONI 3 | 6 | 7

ABBINAMENTO VINI € 60 A PERSONA | 12

PER LA SUA COMPLESSITÀ E PECULIARITÀ, IL MENÙ
DEGUSTAZIONE KAISEKI SI INTENDE PER TUTTO IL TAVOLO
ED È DISPONIBILE ESCLUSIVAMENTE SU PRENOTAZIONE.
POSSIBILITÀ DI AGGIUNGERE WAGYU SUMIBIYAKI
(CONTROFILETTO DI WAGYU CON CONTORNO DI STAGIONE)
60 GR. | € 40

SEI PORTATE DEL GIORNO,
SELEZIONATE DALLO CHEF.

KOBACHI 小鉢物
PICCOLO ANTIPASTO

MUKOUZUKE 向付
SELEZIONE DI SASHIMI

YAKIMONO 焼物
PIATTO CALDO DEL GIORNO

AGEMONO 揚げ物
FRITTURA

SUSHI 寿司
SELEZIONE DI SUSHI SECONDO
PESCATO

KASHI 菓子
DESSERT

ABBINAMENTO VINI € 60 A PERSONA | 12

MENU DELLO CHEF

料理長おまかせメニュー

€ 140 P.P.

LA STRUTTURA DEL MENU PUÒ VARIARE IN BASE ALLA
DISPONIBILITÀ DELLE MATERIE PRIME E AL PESCATO DEL
GIORNO.

PER LA SUA COMPLESSITÀ E PECULIARITÀ, IL MENÙ
DEGUSTAZIONE DELLO CHEF SI INTENDE PER TUTTO IL
TAVOLO.
POSSIBILITÀ DI AGGIUNGERE WAGYU SUMIBIYAKI
(CONTROFILETTO DI WAGYU CON CONTORNO DI STAGIONE)
60 GR. | € 40


KOBACHI
PICCOLO ANTIPASTO
小鉢もの

KATACUCHI IWASHI NAMBANZUKE 南蛮漬け 15
ALICI FRITTE E MARINATE "NAMBANZU"
(DASHI, ACETO DI RISO, MIRIN, SOIA)
CON CAROTE, CIPOLLE, PEPPERONI 1 | 4 | 6

KARASUMI DAIKON からすみ大根 18
BOTTARGA DI MUGGINE FIAMMATA, SERVITA
CON DAIKON MARINATO 4

KAKI SU 牡蠣酢 8
OSTRICA CRUDA CON PONZU, CIPOLLOTTO
E IKURA 1 | 4 | 6 | 14

UZAKU うざく 15
ANGUILLA ALLA BRACE CON SALSA KABAYAKI,
CETRIOLO E ALGA WAKAME MARINATI 1 | 4 | 6

 **NANKIN SURINAGASHI** 南瓜すり流し 10
CREMA DI ZUCCA 1 | 6

IKA SOMEN 烏賊そうめん 23
CRUDO DI CALAMARO SFRANGIATO,
SERVITO CON TUORLO DI UOVO DI QUAGLIA,
CAVIALE E SALSA SOBA DASHI 1 | 3 | 4 | 6 | 14

SALMONE NUTA AE サーモンぬた和え 20
SASHIMI DI SALMONE MARINATO, SERVITO CON SALSA
KARASHI SUMISO, IKURA E CIPOLLOTTO 1 | 4 | 6 | 10

MOZUKU SU もずく酢 12
ALGA MOZUKU MARINATA, SERVITA CON DASHI,
YAMATOIMO GRATTUGGIATA E IKURA 1 | 4 | 6

OTSUKURI
MORIAWASE
SASHIMI MISTO
お造り盛り合わせ

UME 梅 30
3 TIPI | 7 PEZZI

TAKE 竹 35
5 TIPI | 10 PEZZI

MATSU 松 45
7 TIPI | 13 PEZZI

1 | 2 | 4 | 6 | 14 | 15

TUTTI SERVITI CON SALSA TSUKURIJOYU

SUZUKI 鱸
BRANZINO 1 | 4 | 6

HAMACHI ハマチ
RICCIOLA 1 | 4 | 6

TUTTI SERVITI CON SALSA PONZU E SALSA IRIZAKE

25 **USUZUKURI**
CARPACCI
うす造り

28

TEMPURA MORIAWASE 天麩羅盛り合わせ
TEMPURA MISTA 1 | 2 | 3 | 4 | 12 | 14 | 15

TEMPURA EBI 天麩羅 海老
TEMPURA DI GAMBERI 1 | 2 | 3 | 15

✓ **TEMPURA YASAI 天麩羅 野菜**
TEMPURA DI VERDURE MISTE DI STAGIONE 1 | 3

SALMONE E IKURA 天麩羅サーモンイクラ
SALMONE E UOVA DI SALMONE 1 | 4 | 6

KAKIAGE かき揚げ
FRITTELLE DI FUNGHI, VERDURE DI STAGIONE,
MAZZANCOLLE E CAPESANTE PREPARATE
IN TEMPURA E SERVITE CON DIVERSI TIPI DI SALE
AROMATIZZATO 1 | 2 | 3 | 4 | 14

GIN DARA TATSUTA AGE 銀鱈竜田揚げ
CARBONARO NERO D'ALASKA MARINATO E FRITTO,
ACCOMPAGNATO
DA LIME E SALE AL PEPE SANSHO 1 | 4 | 6

ISE EBI CON ZUPPA DI MISO 伊勢海老天麩羅 頭味噌汁付き 40
ARAGOSTA IN TEMPURA SERVITA
CON SALSA TENDASHI ALLO YUZU E ZUPPA
DI MISO ALL'ARAGOSTA 1 | 2 | 3 | 4 | 6

30 **AGEMONO**
FRITTURE
揚げ物

35

20

23

28

25

YAKIMONO AL CARBONE 焼物

SALMONE MISOZUKE サーモン味噌漬け焼き SALMONE MARINATO AL MISO, COTTO AL CARBONE E SERVITO CON SPINACI BOLLITI E DRY MISO 4 6	22
UNAGI SHIRAYAKI 鰻白焼 ANGUILLA AL CARBONE CON GOBO, WASABI E SALSA DI SOIA 1 4 6	32
UNAGI KABAYAKI 鰻蒲焼 ANGUILLA AL CARBONE CON GOBO, SALSA KABAYAKI 1 4 6	35
MAIALE IBERICO HOBAYAKI イベリコ豚朴葉焼き MAIALE IBERICO, FUNGHI E PORRI SPADELLATI CON SALSA NEGIMISO, SERVITO SU FOGLIA HOBA 6	38
WAGYU SUKIYAKI 和牛すき焼き CARPACCIO DI WAGYU (MAREZZATURA A5), TOFU, PORRO E FUNGHI IN SALSA WARISHITA, CON ONSEN TAMAGO 1 3 6	50
WAGYU SUMIBIYAKI 和牛炭火焼き CONTROFILETTO DI WAGYU A5 MARINATO ALLA SOIA, COTTO AL CARBONE CON YUZUKOSHO, PONZU E CONTORNO DI STAGIONE 1 4 6	70

MUSHIMONO ONMONO CALDI IN SALSA 蒸し物・温物

 HIRYUZU 飛龍頭 POLPETTA DI TOFU E YAMATOIMO, CON CAROTE, EDAMAME E FUNGHI KIKURAGE, SERVITA IN BRODO VEGETALE 1 6	15
UNAGI YANAGAWANABE 鰻柳川鍋 ZUPPA DI ANGUILLA COTTA AL CARBONE, GOBO, DASHI, UOVA E POLVERE DI SANSHO 1 3 4 6	30
BUTA KAKUNI 豚角煮 PANCIA DI MAIALE SU SALSA ALLA PATATA CON KARASHI 1 6 10	20

HOSOMAKI

(6 PZ.)
細巻き

HOSOMAKI

	HOSOMAKI HAMACHI NEGI ハマチ葱 1 4 6	12
	RICCIOLA E CIPOLLOTTO	
✓	HOSOMAKI KANPYO かんぴょう 1 6	10
	ZUCCA	
✓	HOSOMAKI KAPPA カッパ 1 6	10
	CETRIOLO	
	HOSOMAKI NEGI TORO ネギトロ 1 4 6	15
	TONNO E CIPOLLOTTO	
✓	HOSOMAKI OSHINKO おしんこ 1 6	10
	DAIKON MARINATO	
	HOSOMAKI SUZUKI UME SHISO 鱸梅しそ 1 4 6 14	12
	BRANZINO UMEBOSHI E SHISO	
	HOSOMAKI TEKKA 鉄火 1 4 6	12
	TONNO	
	HOSOMAKI TORO TAKU トロタク 1 4 6	15
	VENTRESCA	
✓	HOSOMAKI UMESHISO 梅しそ 1 6	10
	UMEBOSHI E SHISO	
	HOSOMAKI UNA CYU 鰻きゅう 1 4 6	15
	ANGUILLA E CETRIOLO	

NIGIRI

(1 PZ.)
握り

NIGIRI

	NIGIRI AKAEBI 赤海老 1 2 6 15	8
	GAMBERO ROSSO	
	NIGIRI AKAMI 赤身 1 4 6	6
	FILETTO DI TONNO	
	NIGIRI AKAZA EBI 赤座海老 1 2 6 15	7
	SCAMPO	
	NIGIRI HAMACHI ハマチ 1 4 6	6
	RICCIOLA	
	NIGIRI HOTATE 帆立 1 6 14 15	7
	CAPASANTA	
	NIGIRI IKA 烏賊 1 6 14	6
	CALAMARO	
	NIGIRI IKURA イクラ 1 4 6 15	7
	UOVA DI SALMONE	
	NIGIRI MUSHI EBI 蒸し海老 1 2 6 12 15	6
	GAMBERO AL VAPORE	
	NIGIRI SUZUKI 鱸 1 4 6	6
	BRANZINO	
	NIGIRI TORO トロ 1 4 6	9
	VENTRESCA	
	NIGIRI UNAGI 鰻 1 4 6	9
	ANGUILLA	
	NIGIRI UNI 1 6 14 15	10
	RICCIO DI MARE	

SUSHI
MORIAWASE
SUSHI MISTO
寿司盛り合わせ

SUSHI MISTO 1 | 2 | 4 | 6 | 12 | 14 | 15

NIGIRI HYOTAN 瓢箪 (4 PZ.)	25
NIGIRI BIWA 枇杷 (6 PZ.)	35
NIGIRI NANTEN 南天 (8 PZ.)	42
SAKURA 桜 8 NIGIRI, 6 HOSOMAKI	48
SUSHI SASHIMI MORIAWASE 寿司刺身盛り合わせ 5 NIGIRI, 6 SASHIMI, 6 HOSOMAKI	48

GOHANMONO
SHIRUMONO
RISO, ZUPPE, PASTA
ご飯物 汁物

UNAGI SEIRO 鰻セイロ ANGUILLA AL CARBONE, SALSA KABAYAKI, SERVITA SU UN LETTO DI RISO AL VAPORE CON POLVERE DI PEPE SANSHO 1 4 6	32
WAGYU MESHİ 和牛飯 CONTROFILETTO WAGYU A5 COTTO AL CARBONE, SERVITO SU LETTO DI RISO BIANCO, CON WASABI, YUZUKOSHO E ONSEN TAMAGO 1 3 6	40
SYO CHIRASHI SUSHI 小ちらし寿司 RISO SUSHI SERVITO CON PESCE MISTO E IKURA 1 2 3 4 6 11 14	35
NISYOKU SOBA 二色蕎麦 DUE TIPI DI SOBA, SERVITI CON SOBA DASHI, CIPOLLOTTO, WASABI E GAMBERO IN TEMPURA 1 2 3 4 6	20
NYU-MEN 煮麵 SOMEN SERVITI IN BRODO DASHI, CON SHIRODASHI, MIRIN, SALSA DI SOIA, CIPOLLOTTO, SCORZA DI YUZU E GAMBERO IN TEMPURA 1 2 3 4 6	20
MISOSHIRU 味噌汁 ZUPPA DI MISO BIANCA, PESCE BIANCO E KATSUOBUSHI, ALGA WAKAME, TOFU E CIPOLLOTTO 1 4 6	7
AKADASHI 赤出し ZUPPA A BASE DI MISO ROSSA, SERVITA CON TOFU, ALGA WAKAME, CIPOLLOTTO E POLVERE DI SANSHO 1 4 6	8

ALLERGENI E NOTE

DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI ACCIDENTALI, PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE COMUNQUE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE, AI SENSI DEL REG. UE 1169/11 ALLEGATO II.

VI INVITIAMO A COMUNICARE CON TEMPESTIVITÀ LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE, PRIMA DELL'ORDINAZIONE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
15. I PIATTI/INGREDIENTI PRESENTI IN MENU CONTRASSEGNA TI CON QUESTO NUMERO SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE O SURGELATE ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE.

I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O PRATICAMENTE CRUDI SONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04.

COMUNICHIAMO CHE LA VARIETÀ DEL TONNO (ROSSO, PINNA GIALLA O ALA LUNGA), UTILIZZATO PER LA PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI, POTRÀ CAMBIARE IN FUNZIONE DELLA STAGIONALITÀ O DELLA DISPONIBILITÀ PRESSO I NOSTRI FORNITORI, GARANTIAMO IN OGNI CASO LA FRESCHEZZA E L'OSSERVANZA DI TUTTE LE NORME SANITARIE.