



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。

CINQUE PIATTI DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA
KAISEKI, SELEZIONATI DALLO CHEF.

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

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

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

KASHI
MILLEFOGLIE DI YUBA E LAMPONI 3 | 6 | 7

BEVERAGE PAIRING € 60 A PERSONA | 12

MENU MINI KAISEKI

秋の会席料理

€ 130 P.P.

PER LA LORO COMPLESSITÀ E PECULIARITÀ, I MENÙ
DEGUSTAZIONE SI INTENDONO PER TUTTO IL TAVOLO.
IL MENU MINI KAISEKI È DISPONIBILE ESCLUSIVAMENTE
SU PRENOTAZIONE.

POSSIBILITÀ DI AGGIUNGERE WAGYU SUMIBIYAKI
(CONTROFILETTO DI WAGYU CON CONTORNO DI
STAGIONE)
60 GR. | € 40

MENU DELLO CHEF

料理長おまかせメニュー

€ 140 P.P.

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

BEVERAGE PAIRING € 60 A PERSONA | 12

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

PER LA LORO COMPLESSITÀ E PECULIARITÀ, I MENÙ
DEGUSTAZIONE SI INTENDONO PER TUTTO IL TAVOLO.

POSSIBILITÀ DI AGGIUNGERE WAGYU SUMIBIAKI
(CONTROFILETTO DI WAGYU CON CONTORNO DI STAGIONE)
60 GR. | € 40

BENTO

弁当

€ 50 P.P.

BENTO SASHIMI 刺身弁当
SELEZIONE DI SASHIMI
AGEMONO
YAKIMONO
VERDURE MARINATE
RISO BIANCO AL VAPORE E ZUPPA DI MISO
DESSERT (GELATO DEL GIORNO)

BENTO SUSHI 寿司弁当
SELEZIONE DI SUSHI
AGEMONO
YAKIMONO
VERDURE MARINATE
ZUPPA DI MISO
DESSERT (GELATO DEL GIORNO)

BENTO KOBACHI 小鉢弁当
KOBACHI
AGEMONO
YAKIMONO
VERDURE MARINATE
RISO BIANCO AL VAPORE E ZUPPA DI MISO
DESSERT (GELATO DEL GIORNO)

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

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

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

UME 梅 30
3 TIPI | 10 PEZZI

TAKE 竹 30
5 TIPI | 10 PEZZI

MATSU 松 45
7 TIPI | 13 PEZZI

1 | 2 | 4 | 6 | 14 | 15

TUTTI SERVITI CON SALSA TSUKURIJOYU

KOBACHI
PICCOLO ANTIPASTO
小鉢もの

OTSUKURI
MORIAWASE
SASHIMI MISTO
お造り盛り合わせ

USUZUKURI
CARPACCI
うす造り

SUZUKI 鱧 BRANZINO 1 4 6	25
HAMACHI ハマチ RICCIOLA 1 4 6	28

TUTTI SERVITI CON SALSA PONZU E SALSA IRIZAKE

AGEMONO
FRITTURE
揚げ物

TEMPURA MORIAWASE 天麩羅盛り合わせ TEMPURA MISTA 1 2 3 4 12 14 15	30
TEMPURA EBI 天麩羅 海老 TEMPURA DI GAMBERI 1 2 3 15	35
TEMPURA YASAI 天麩羅 野菜 TEMPURA DI VERDURE MISTE DI STAGIONE 1 3	20

GIN DARA TATSUTA AGE 銀鱧竜田揚げ CARBONARO NERO D'ALASKA MARINATO E FRITTO, ACCOMPAGNATO DA LIME E SALE AL PEPE SANSHO 1 4 6	25
---	----

YAKIMONO
AL CARBONE
焼物

SALMONE MISOZUKE サーモン味噌漬け焼き SALMONE MARINATO MISO, COTTO AL CARBONE E SERVITO CON SPINACI BOLLITI E DRY MISO 4 6	22
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

BUTA KAKUNI 和牛炭火焼き 20
PANCIA DI MAIALE SU SALSA ALLA PATATA
CON KARASHI
1 | 6 | 10

GOHANMONO
SHIRUMONO
RISO, ZUPPE, PASTA
ご飯物 汁物

SYO CHIRASHI SUSHI 小ちらし寿司 35
RISO SUSHI SERVITO CON PESCE MISTO
E IKURA 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 11 | 14

NISYOKU SOBA 二色蕎麦 20
DUE TIPI DI SOBA, SERVITI CON SOBA
DASHI, CIPOLLOTTO, WASABI E GAMBERO IN TEMPURA
1 | 2 | 3 | 4 | 6

NYU-MEN 煮麺 20
SOMEN SERVITI IN BRODO DASHI, CON SHIRODASHI,
MIRIN, SALSA DI SOIA CIPOLLOTTO, SCORZA DI YUZU E
GAMBERO IN TEMPURA
1 | 2 | 3 | 4 | 6

MISOSHIRU 味噌汁 7
ZUPPA DI MISO BIANCA, PESCE BIANCO
E KATSUOBUSHI, ALGA WAKAME, TOFU
E CIPOLLOTTO 1 | 4 | 6

AKADASHI 赤出し 8
ZUPPA A BASE DI MISO ROSSA, SERVITA
CON TOFU, ALGA WAKAME, CIPOLLOTTO
E POLVERE DI SANSHO 1 | 4 | 6

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 48
8 NIGIRI, 6 HOSOMAKI

SUSHI SASHIMI MORIAWASE 寿司刺身盛り合わせ 48
5 NIGIRI, 6 SASHIMI, 6 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	

HOSOMAKI (6 PZ.) 細巻き

	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	

NIGIRI (1 PZ.)

COPERTO 5€ P.P.
ACQUA 5€

✓ VEG

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

I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O PRATICAMENTE CRUDI SONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA SICUREZZA, COME PREVISTO DAL REG. CE 853/04.

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.