JAPS!

MANUALE DEGLI INGREDIENTI e ALLERGENI

In ottemperanza al regolamento UE 1169/2011, Japs! fornisce al consumatore un manuale degli ingredienti di tutti i prodotti destinati alla vendita. Tale manuale è incentrato sulla presenza di allergeni in tali prodotti, e viene inteso come supporto per guidare il consumatore verso una scelta più trasparente.

È però importante notare che in alcuni prodotti possono essere presenti tracce di allergeni non segnalati, poiché la lavorazione di tali prodotti avviene in ambienti che possono riscontrare la presenza di tali allergeni.

In caso di intolleranze alimentari, è importante comunicarlo tempestivamente allo staff, che saprà consigliare il consumatore sulle scelte più indicate.

LISTA DEI PRINCIPALI ALLERGENI E LEGENDA

1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati)
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 (compreso il lattosio)
8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)
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 in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO_2
13 Molluschi e prodotti a base di molluschi
14 Lupini e prodotti a base di lupini

(x) può contenere tracce di allergene x
° ingrediente base — crf. ingredienti base e semilavorati (alla fine del menu)
^ semilavorato — crf. ingredienti base e semilavorati (alla fine del menu)

LE SPECIALITÀ DI JAPS! — DANTE 53

RAMEN

Shoyu 1 · (2) · 3 · (4) · 6 · 10 · 11

Brodo di carni miste^, tare per shoyu ramen°, pasta ramen°, chashu^, uovo marinato^, pak choi, cipollotto, karashi takana°, pepe, fili di peperoncino, alga nori°.

Tantan 1 · (2) · 3 · (4) · 6 · 11

Brodo di carni miste^, tare paitan°, pasta ramen°, chashu^, uovo marinato^, pak choi, cipollotto, menma°, la-yu^, shichimi°, fili di peperoncino, alga nori°, salsa tobanjan°.

Miso 1 · (2) · 3 · (4) · 6 · 11

Brodo vegetale^, tare per miso ramen^, pasta ramen°, tofu°, uovo marinato^, fungo shiitake, cipollotto, menma°, kanpyo°, fili di peperoncino, alga nori°.

Tonkotsu 1 · 3 · 4 · 6 · 10 · 11

Brodo di maiale^, tare paitan°, pasta ramen°, coppa di maiale marinata^, uovo marinato^, la-yu^, mais, cipollotto, karashi takana°, pepe, sesamo°, fili di peperoncino.

Ryoshi 1 · 2 · 3 · 4 · 6 · 11 · 12 · 13

Brodo vegetale^, dashi, pasta ramen°, gambero coda, ombrina, tonno pinna gialla, polpo, naruto°, cipollotto, pakchoi, alga wakame, katsuobushi°, fili di peperoncino, pepe voatsi.

YAKISOBA

Yakisoba Buta 1 · 4 · 6

Pasta yakisoba°, salsa yakisoba°, salsa yakisoba busta°, soia gluten free°, salsa teriyaki^, dashi°, cipolla, carota, cavolo verza, peperone, cipollotto, olio di semi°, pepe nero, aonori°, beni shoga°, chashu^, funghi shiitake.

Yakisoba Kaisen 1 · 2 · 4 · 6 · 12 · 13

Pasta yakisoba°, salsa yakisoba°, salsa yakisoba busta°, soia gluten free°, salsa teriyaki^, dashi°, cipolla, carota, cavolo verza, peperone, cipollotto, olio di semi°, pepe nero, aonori°, beni shoga°, gambero coda°, polpo°.

Yakisoba Yasai 1 · 4 · 6

Pasta yakisoba°, salsa yakisoba°, salsa yakisoba busta°, soia gluten free°, salsa teriyaki^, dashi°, cipolla, carota, cavolo verza, peperone, cipollotto, olio di semi°, pepe nero, aonori°, beni shoga°, tofu fritto^, funghi shiitake.

Yakisoba Tori 1 · 4 · 6

Pasta yakisoba°, salsa yakisoba°, salsa yakisoba busta°, soia gluten free°, salsa teriyaki^, dashi°, cipolla, carota, cavolo verza, peperone, cipollotto, olio di semi°, pepe nero, aonori°, beni shoga°, pollo cbt^, funghi shiitake.

Versione con vermicelli gluten free

Tutti con vermicelli di soia° e salsa teriyaki^ al posto di pasta yakisoba e salse yakisoba.

LE SPECIALITÀ DI JAPS! — DEGASPERI 8

UDON

con tempura di gamberoni 1 · 2 · 4 · 6 · 12
Udon°, gambero in tempura^, gambero grigliato^, salsa teriyaki^, dashi°, katsuobushi°, olio di semi, cipolla, porro, carota, zucchina, cavolo verza, brodo vegetale^, pepe.

con salmone grigliato 1 · 4 · 6
Udon°, salmone, brodo vegetale^, zucchina, carota, porro, dashi°, salsa teriyaki^.

con pollo teriyaki 1 · 6
Udon°, pollo, salsa teriyaki^, olio di semi, cipolla, porro, carota, zucchina, cavolo verza, brodo vegetale^, pepe.

con tofu e verdure 1 · 6
Udon°, tofu°, salsa teriyaki^, olio di semi, cipolla, porro, carota, zucchina, cavolo verza, brodo vegetale^.

con gamberoni grigliati 1 · 2 · 4 · 6 · 12
Udon°, gamberone°, dashi°, katsuobushi°, olio di semi, cipolla, porro, carota, zucchina, cavolo verza, brodo vegetale^.

Versione con VERMICELLI

Tutti con vermicelli di soia° al posto degli udon.

con tempura di gamberoni 1 · 2 · 4 · 6 · 12

con salmone grigliato 4 · 6

con pollo teriyaki 6

con tofu e verdure 6

con gamberoni grigliati 2 · 4 · 6 · 12

ONSEN SOBA

Kake 1 · 6 · 11
Pasta soba°, acqua, salsa soba^, tofu fritto^, pakchoi, cipollotto, shichimi^.

Ebi Ten 1 · 2 · 3 · 4 · 6 · 11 · 12
Pasta soba°, acqua, salsa soba^, gambero in tempura^, naruto°, alga wakame°, cipollotto, shichimi°, katsuobushi°.

LE SPECIALITÀ DI JAPS! — MONCALIERI 47

RAMEN

Shoyu 1 · (2) · 3 · (4) · 6 · 10 · 11

Brodo di carni miste^, tare per shoyu ramen°, pasta ramen°, chashu^, uovo marinato^, pak choi, cipollotto, karashi takana°, pepe, fili di peperoncino, alga nori°.

Wagyu Tantan 1 · (2) · 3 · (4) · 6 · 11

Brodo di carni miste^, tare paitan°, pasta ramen°, trita di wagyu e fassona^, uovo marinato^, pak choi, cipollotto, menma°, la-yu°, shichimi°, fili di peperoncino, alga nori°, salsa tobanjan°.

Miso 1 · (2) · 3 · (4) · 6 · 9 · 11

Brodo vegetale^, tare per miso ramen^, pasta ramen°, tofu°, uovo marinato^, fungo shiitake, cipollotto, menma°, kanpyo°, fili di peperoncino, alga nori°.

Wagyu Ramen 1 · (2) · 3 · (4) · 6 · 10 · 11

Brodo di carni miste^, tare paitan°, pasta ramen°, fettine di carne wagyu^, trita di wagyu e fassona^, funghi shiitake, tuorlo fritto^, cipollotto, karashi takana°, fili di peperoncino, alga nori°.

WAGYU

Wagyu Nigiri 1 · 4 · 6

Riso condito^, carne bovina wagyu°, kizami wasabi°, sale maldon, salsa ponzu^, pepe.

Wagyu Kubes 1 · 4 · 6

Riso non condito^, carne bovina wagyu°, salsa ponzu, germogli, kizami wasabi°, sale maldon, pepe voatsi, pakchoi.

Zeppin Gyoza 1 · 6

Trita di fassona e wagyu^, pakchoi, zenzero, cipollotto, sale, pepe voatsi, germogli di soia, pasta per gyoza°.

Wagyu Tartare 1 · 3 · 6

Carne bovina wagyu^, tuorlo fritto^, pakchoi, usukuchi°, riso non condito^.

YAKISOBA

Yakisoba Buta 1 · 4 · 6

Pasta yakisoba°, salsa yakisoba°, salsa yakisoba busta°, soia gluten free°, salsa teriyaki^, dashi°, cipolla, carota, cavolo verza, peperone, cipollotto, olio di semi°, pepe nero, aonori°, beni shoga°, chashu^, funghi shiitake.

Yakisoba Kaisen 1 · 2 · 4 · 6 · 12 · 13

Pasta yakisoba°, salsa yakisoba°, salsa yakisoba busta°, soia gluten free°, salsa teriyaki^, dashi°, cipolla, carota, cavolo verza, peperone, cipollotto, olio di semi°, pepe nero, aonori°, beni shoga°, gambero coda°, polpo°.

Yakisoba Yasai 1 · 4 · 6

Pasta yakisoba°, salsa yakisoba°, salsa yakisoba busta°, soia gluten free°, salsa teriyaki^, dashi°, cipolla, carota, cavolo verza, peperone, cipollotto, olio di semi°, pepe nero, aonori°, beni shoga°, tofu fritto^, funghi shiitake.

Yakisoba Tori 1 · 4 · 6

Pasta yakisoba°, salsa yakisoba°, salsa yakisoba busta°, soia gluten free°, salsa teriyaki^, dashi°, cipolla, carota, cavolo verza, peperone, cipollotto, olio di semi°, pepe nero, aonori°, beni shoga°, pollo cbt^, funghi shiitake.

Versione con VERMICELLI

Tutti con vermicelli di soia° e salsa teriyaki^ al posto di pasta yakisoba e salse yakisoba.

NIGIRI

*Tutti: riso condito^*

Akami 1 · 4 · 6
Tonno rosso, kizami wasabi°.

Avocado 2 · 4
Avocado, Alga nori °.

Amaebi 2 · 3 · 4 · 12
Gambero rosso, (alga nori°), maionese agrumata^, ikura°.

Chutoro Zuke 1 · 2 · 4 · 6 · (13)
Chutoro zuke^, kizami wasabi°.

Ebi 2 · 12
Gambero.

Hamachi 4 · 6
Ricciola, salsa yuzu miso^, shiso.

Hotate 13
Capasanta, yuzu kosho°.

Maguro 4
Tonno pinna gialla.

Otoro 1 · 4 · 6
Ventresca di t. rosso, kizami wasabi°.

Sake 4
Salmone.

Shibo Kimo 4 · 6
Salmone, foie gras°, salsa teriyaki^.

Tako (2) · (4) · 13
Polpo, alga nori°.

Tamago (1) · (2) · 3 · (4) · 6 · (7)
Tamago°, alga nori°.

Unagi (1) · (2) · 4 · 6
Unagi°, alga nori°.

SASHIMI

*Tutti (solo porzioni da 8 pz): riso condito^*

Akami 1 · 4 · 6
Tonno rosso, kizami wasabi°.

Amaebi 2 · 12
Gambero rosso.

Hamachi 4
Ricciola.

Maguro Tonno pinna gialla. 4

Sake Salmone 4

Chutoro 1 · 4 · 6
Ventresca di t. rosso, kizami wasabi°.

Otoro 1 · 4 · 6
Ventresca di t. rosso, kizami wasabi°.

URAMAKI

Tutti: riso condito^, alga nori°, sesamo (2) · (4) · 11

Alexander 1 · 2 · 3 · 6 · 11 · 12
Gambero in tempura^, insalata, salsa spicy^, briciole di tempura^, erba cipollina, avocado, scorza di limone, gambero°, salsa teriyaki^.

Ebi Phila 2 · 7 · 11 · 12
Gambero, philadelphia°, avocado, insalata, sesamo.

Ebi Wan Kenobi 1 · 2 · 4 · 6 · 7 · 11 · 12
Gambero grigliato^, gambero in tempura^, salsa ponzu^, marmellata di cipolla^, philadelphia°, insalata, briciole di tempura^.

Godzilla 3 · 4 · 6 · 11
Tonno pinna gialla, avocado, maionese°, zenzero, salsa ponzu^, katsuobushi°.

Gogo 2 · 3 · 11 · 12 · 13
Capasanta, gambero rosso, succo di yuzu°, prezzemolo, pepe, avocado, maionese°, scorza di limone.

Golden Chicken 1 · 3 · 6 · 7 · 11
Pollo in panko^, philadelphia°, briciole di tempura^, insalata.

Hot & Cold 1 · 3 · 4 · 6 · 7 · 11
Tonno pinna gialla, avocado, philadelphia°, briciole di tempura^, salsa teriyaki^, salsa spicy^.

Kaiju 1 · 2 · 3 · 4 · 6 · 7 · 11 · 12
Gambero in tempura^, insalata, unagi°, salsa unagi^, tobiko°, furikake al tamago°.

Kraken 3 · 4 · 6 · 11 · 13
Polpo, cipollotto, maionese°, salsa teriyaki^, katsuobushi°, insalata.

Kunsei 1 · 2 · 3 · 4 · 6 · 7 · 11 · 12
Salmone affumicato°, gambero in tempura^, philadelphia°, salsa spicy^, salsa teriyaki^, erba cipollina.

Over the Rainbow 2 · 4 · 11 · 12
Gambero, salmone, tonno, avocado, salsa hot chili°.

Salmon & Avocado 4 · 11
Salmone, avocado.

Salmon Extreme 1 · 4 · 11
Salmone affumicato°, salmone in tempura^, salmone, erba cipollina.

Salmon Philadelphia 4 · 7 · 11
Salmone, philadelphia°, avocado, insalata.

Sexy Tobiko 1 · 3 · 4 · 6 · 11
Salmone, succo di yuzu°, salsa di soia gluten free°, cipollotto, tobiko°, maionese°, kizami wasabi°, peperoncino in fili.

Shiso 6 · 7 · 8 · 11
Zucchina grigliata, shiso, salsa yuzu miso^, philadelphia, marmellata di cipolla^, granella di mandorle.

Sicilyssimo 2 · 3 · 4 · 11 · 12
Gambero rosso, ikura°, avocado, maionese°, erba cipollina.

Spicy Salmon / Tuna 3 · 4 · 11
Salmone o tonno pinna gialla, salsa spicy^.

Sumo 4 · 6 · 7 · 11
Ricciola, composta di habanero^, philadelphia°, avocado, salsa teriyaki^, cipollotto, pepe.

Tataki 4 · 7 · 11
Tonno pinna gialla, philadelphia°, avocado.

Tuna Maio 2.0 3 · 4 · 6 · 11
Tonno all'olio°, cipolla, porro, maionese°, cetriolo, cipolla fritta°, salsa teriyaki^.

Ultragambero 2 · 6 · 7 · 11 · 12
Gambero grigliato^, polvere di gambero rosso^, philadelphia°, avocado, salsa teriyaki^, cipollotto, insalata.

Zuke 1 · 2 · 4 · 6 · 11 · (13)
Tonno rosso, chutoro zuke^, avocado, kizami wasabi°.

HOSOMAKI

Tutti: riso condito^, alga nori°. (2) · (4)

Akami 1 · 4 · 6
Tonno rosso, kizami wasabi°.

Avocado

Cetriolo

Ebi 2 · 12
Gambero.

King Ebi 2 · 3 · 12
Gambero grigliato^, maionese°.

Sake 4
Salmone.

Tekka 4
Tonno pinna gialla.

Unagi (1) · 4 · 6
Unagi°.

FUTOMAKI

Tutti: riso condito^, alga nori°. (2) · (4)

Crazy Tempura 1 · 2 · 12
Gambero in tempura^, insalata, cetriolo, avocado.

Wabi-Sabi 1 · 3 · 4 · 6
Tonno, salmone, maionese°, cetriolo, kizami wasabi°.

Veggie
Avocado, alga wakame°, carota, cetriolo, insalata.

Smokie 4 · 7
Salmone affumicato°, philadelphia°.

Ebi 2 · 12
Gambero, avocado, insalata.

Spicy Tuna 3 · 4 · 11 ·12
Tonno pinna gialla, maionese spicy.

Salmon e Avocado 4 · 12
Gambero, avocado, insalata.

GUNKAN

Tutti: riso condito^, alga nori°. (2) · (4)

Chutoro 1 · 2 · 4 · 6 · (13)
Chutoro zuke^, kizami wasabi°.

Ebi Extreme 2 · 6 · 7 · 12
Gambero grigliato^, philadelphia°, polvere di gambero rosso^, salsa teriyaki^, cipollotto.

Hotate 4 · 6 · 13
Capasanta, salsa ponzu^, pepe, limone.

Sicily 2 · 3 · 11 · 12
Gambero rosso, salsa spicy^.

Spicy Salmon 3 · 4 · 11
Salmone, salsa spicy^.

Spicy Tuna 3 · 4 · 11
Tonno pinna gialla, salsa spicy^.

Tobiko 1 · 4 · 6
Tobiko°.

Ikura 4
Ikura°.

TEMAKI

Tutti: riso condito^, alga nori°, sesamo. (2) · (4) · 11

Akashi 4 · 6 · 13
Capasanta, cetriolo, salsa ponzu^, pepe.

Chutoro 1 · 2 · 4 · 6 · (13)
Chutoro zuke^, kizami wasabi°.

Kuromon 3 · 4 · 11
Tonno pinna gialla, salsa spicy^.

Nishiki 1 · 3 · 7
Pollo in panko°, philadelphia°, insalata.

Omicho 2 · 3 · 4 · 12
Gambero rosso, ikura°, avocado, maionese°, erba cipollina.

Otoro 1 · 4 · 6
Tonno rosso, kizami wasabi°, salsa di soia gluten free°, erba cipollina, zenzero.

Shimizu 3 · 4 · 6 · 13
Polpo, katsuobushi°, maionese°, salsa teriyaki^, cipollotto.

Tsukiji 4
Salmone, avocado.

ONIGIRI

Tutti: riso condito^, alga nori°. (2) · (4)

Kaido 8
Takuan taro°, avocado, marmellata di cipolla^, granella di mandorla.

Mugiwara 3 · 4 · 6 · 13
Polpo, katsuobushi°, cipollotto, maionese°, salsa teriyaki^.

Nami 3 · 4 · 6 · 11
Tonno all'olio°, cipolla, porro, maionese°, sesamo, salsa teriyaki^, cipolla fritta°.

Sanji 2 · 6 · 7 · 12
Gambero grigliato^, cipollotto, salsa teriyaki^, philadelphia°, polvere di gambero rosso^.

Zoro 1 · (2) · 3 · 4 · 6 · 7 · 11
Salmone, furikake al tamago°, succo di yuzu°, salsa di soia gluten free°, cipollotto.

COMBINAZIONI — NIGIRI SET

Kurosawa	1 · 2 · 3 · 4 · 6 · 12 · 13
Ran	(1) · 2 · 3 · 4 · 6 · (7) · 12 · 13
7 Samurai	1 · 2 · 4 · 6 · 12 · 13
Sashimi Set	
Sashimi Yon	4
Sashimi Go	2 · 4 · 12
Sashimi Roku	1 · 4 · 6
Sushi e Sashimi Set	
Sushi + Sashimi	2 · 4 · 12 · 13
Sushi + Sashimi Party	2 · 4 · 12 · 13
Viaggio a Tokyo	1 · 4 · 6
Sushi Set	
Sushi San	(1) · 2 · 3 · 4 · 6 · (7) · 11 · 12 · 13
Sushi Ni	2 · 4 · 6 · 11 · 12 · 13
Sushi Ichi	2 · 4 · 11 · 12 · 13
Sushi Party	(1) · 2 · 3 · 4 · 6 · 7 · 11 · 12 · 13
Salmon Madness	(2) · 4
Vegetarian Sushi	(1) · (2) · (4) · 3 · 6 · 7 · 8 · 11
Roll Set	
Top of the Roll Easy	2 · 3 · 4 · 6 · 7 · 11 · 12
Top of the Roll Original	1 · 2 · 3 · 4 · 6 · 7 · 11 · 12
Maki Party Classic	2 · 3 · 4 · 6 · 7 · 11 · 12
Maki Party Deluxe	1 · 2 · 3 · 4 · 6 · 7 · 11 · 12

CHIRASHI

Tutti: riso condito^, sesamo 11

Sake 4
Salmone, ikura°.

Kikai 4 · 6
Salmone, avocado, edamame°.

Rainbow 2 · 4 · 6 · 12
Sashimi misto, ikura°, edamame°, alga wakame°.

TARTARE

Tutte: riso condito^, sesamo 11
Se Spicy: salsa spicy^ 3 · 11

Sake 4
Salmone, erba cipollina.

Toshima 4
Salmone, avocado, erba cipollina.

Maguro 4
Tonno pinna gialla, erba cipollina.

Rainbow 2 · 4 · 12 · 13
Tonno pinna gialla, salmone, ricciola/ombrina, gambero°, polpo, ikura°, erba cipollina.

Tartare Sfiziose

Sayuri 2 · 4 · 12
Gambero rosso, ikura°, avocado, pepe, riso condito^.

Tonno rosso 4
Tonno rosso, olio d'oliva, sale maldon, riso condito^.

SIDES & SALAD

Japs! Rice 11
Riso condito^, sesamo.

Miso soup 4 · 6
Miso°, tofu°, alga wakame°, dashi°, porro.

Edamame 6
Edamame°.

Wakame salad 11
Alga wakame°, sesamo, insalata, condimento per riso^, olio di sesamo.

Goma wakame 1 · 6 · 11
Goma wakame°.

Yuki salad 2 · 3 · 6 · 11 · 12
Insalata, gamberone°, salsa teriyaki^, avocado, salsa spicy^, carota.

Salmon avo salad 3 · 4 · 6 · 11
Alga wakame°, salmone, avocado, maionese°, insalata, olio di sesamo, salsa ponzu^.

TEMPURA

Di gamberoni 1 · 2 · 4 · 6 · 12
Gamberone°, patata dolce, tempura-ko°, olio di semi, salsa ponzu^.

Di verdure 1 · (2) · 4 · 6
Patata dolce, zucchina, carota, fungo shiitake, foglia di shiso, tempura-ko°, olio di semi, salsa ponzu^.

Mista 1 · 2 · 4 · 6 · 12 · 13
Ricciola/Ombrina, gamberone°, polpo, tempura-ko°, olio di semi, salsa ponzu^.

GYOZA

Tori Gyoza 1 · 6 · 11
Gyoza pollo°, salsa per gyoza^.

Yasai Gyoza 1 · 6
Gyoza verdure°, salsa per gyoza^.

Kaisen Gyoza 1 · 2 · 6 · 11
Gyoza gambero°, salsa per gyoza^.

Tris 1 · 2 · 6 · 11

Salsa per gyoza^ 6

UMI KARA

Sake teriyaki 4 · 6 · 11
Riso non condito, salmone teriyaki^, sesamo.

Otoro kubes 4 · 6 · 11
Ventresca di tonno rosso, pakchoi, marinatura kyubu^, soia allo yuzu^, riso non condito^, sesamo.

Takoyaki 1 · 3 · 4 · 6 · 9 · 13
Takoyaki°, maionese°, salsa takoyaki°, katsuobushi°.

Unagi Don (1) · 3 · 4 · 6 · 11 · 13
Unagi°, maionese°, salsa unagi^, riso non condito, sesamo, cipollotto, beni shoga.

TATAKI

Tutti: riso non condito^, salsa ponzu^, sesamo. 4 · 6 · 11

Akami 1 · 4 · 6 · 11
Tonno rosso, kizami wasabi°.

Hamachi 1 · 4 · 6 · 11
Ricciola, kizami wasabi°.

Salmon 4
Salmone.

Tuna 4
Tonno pinna gialla.

YAMA KARA

Tori-don 6 · 11
Riso non condito, pollo teriyaki^, sesamo.

Yasai Itame 6 · 11
Riso non condito, pakchoi, cavolo verza, carota, cipollotto, saké per cucina°, soia gluten free°, dashi alla konbu, sesamo.

Kids bento 1 · 2 · 3 · 4 · 6 · 7 · 11 · 12
Riso non condito, sesamo, pollo teriyaki^, hosomaki ebi, hosomaki avocado, onigiri "nami", edamame°, dorayaki° (tab dessert).

MENU PRANZO

Miso soup 4 · 6
Miso°, tofu°, alga wakame, dashi°, porro.

Edamame 6
Fagioli di soia, sale.

LIGHT

Salad

Yuki salad 2 · 3 · 6 · 11 · 12

Kaisen Gyoza° 1 · 2 · 6 · 11

Veggie

Uramaki Shiso 6 · 7 · 8 · 11

Yasai Gyoza° 1 · 6

Chicken

Golden Chicken 1 · 3 · 6 · 7 · 11

Tori Gyoza° 1 · 6 · 11

SUSHI

Mix

Sushi Ni 2 · 4 · 6 · 11 · 12 · 13

Roll

Top of the Roll Original 1 · 2 · 3 · 4 · 6 · 7 · 11 · 12

Chirashi

Rainbow 2 · 4 · 6 · 12

FISH BENTO

Salmon fillet

Sake teriyaki 4 · 6 · 11

Kaisen Gyoza° 1 · 2 · 6 · 11

Goma wakame°, edamame°, takuan taro° 1 · 6 · 11

Dorayaki 1 · 3 · 6 · 7

Salmon tataki

Salmon tataki 4 · 6 · 11

Kaisen Gyoza° 1 · 2 · 6 · 11

Goma wakame°, edamame°, takuan taro° 1 · 6 · 11

Dorayaki 1 · 3 · 6 · 7

Tuna tataki

Tuna 4 · 6 · 11

Kaisen Gyoza° 1 · 2 · 6 · 11

Goma wakame°, edamame°, takuan taro° 1 · 6 · 11

Dorayaki 1 · 3 · 6 · 7

CARTA DESSERT

Japanese Cheesecake°	1 · 3 · 7 · (4) · (6) · (8) · (9) · (10) · (11)
Matcha Cake	(1) · 3 · (5) · (6) · 7 · (8) · (11) · (12)
Apple gyoza° Gyoza di mela°, zucchero, cannella.	1
Dorayaki°	1 · 3 · 6 · 7
Mochi Daifuku°	
Mochi con crema di yuzu	6
Mochi con crema di tè verde matcha	6 · (11)
Mochi ai fagioli rossi e soia nera	6 · (11)
Mochi ai fagioli rossi e sesamo bianco	6 · 11
Ikinari Dango - Gnocchi di patate dolci	1
Sakura	
Mochi Chill°	
Ganache Al Cioccolato	(5) · 6 · 7 · (8) · (11)
Ice Mochi°	
Cocco	6 · 7
Lampone	6 · 7
Mango	6 · 7
Tè Verde Matcha	6 · 7
Caramello	(3) · (5) · 6 · 7 · (8)
Gelato Apple Pie°	1 · 3 · 7
Sorbetto allo Yuzu°	(1) · (3) · (7) · (8) · (11)
Gelato al Tè Verde Matcha°	3 · 7 · 11
Marotto°	8
Topping cioccolato e cardamomo°	
Topping caramello salato°	7
Mix di frutti per decorazioni°	

SEMILAVORATI

Ajitama (Uovo marinato) 3 · 6
Uovo, salsa di soia gluten free°, mirin°, zenzero, aglio.

Briciole di tempura 1
Tempura-ko°, olio di semi.

Brodo di carni miste
Acqua, ossa suino, ossa bovino, gallina, pollo, aglio, zenzero, porro, cipolla.

Brodo di maiale
Acqua, ossa suino, zampini di suino, porro, cipolla.

Brodo vegetale 6
Acqua, cipolla, porro, mirin°, miso rosso°, salsa di soia gluten free°.

Chashu 1 · 6
Coppa di maiale, salsa di soia gluten free°, mirin°, porro, zenzero, aglio.

Chutoro zuke 2 · 4 · 6 · (13)
Tonno rosso, Marinatura zuke^.

Composta (chutney) di habanero
Acqua, peperone giallo, zucchero di canna, mirin°.

Condimento per riso
Aceto di riso, sale, zucchero.

Gambero grigliato 2 · 12
Mazzancolla tropicale, sale.

Gambero in tempura 1 · 2 · 12
Nobashi ebi°, olio di semi, tempura-ko°.

Maionese agrumata 3
Maionese°, yuzu kosho°.

Marinatura otoro 6
Salsa di soia gluten free°, limone, sakè per cucina, mirin°.

Marinatura zuke (2) · (4) · 6 · (13)
Salsa di soia gluten free°, mirin°, sakè per cucina, alga konbu°.

Marmellata (chutney) di cipolla
Cipolla rossa, mirin°, aceto di riso°.

Pollo in panko 1 · 3 · 6
Pollo teriyaki^, panko°, uova, farina.

Pollo teriyaki (cbt) 6
Pollo, salsa teriyaki^, aglio in polvere, pepe.

Polvere di gambero rosso 2
Teste di gambero, pepe, sale.

Ripieno zeppin
Trita wagyu fassona^, pakchoi, zenzero fresco, cipollotto, sale, pepe.

Riso condito
Riso, condimento riso^, sakè per cucina°.

Salmone in tempura 1 · 4
Salmone, tempura-ko°, olio di semi.

Salmone teriyaki (cbt) 4 · 6
Salmone, salsa teriyaki^, aglio in polvere, pepe, olio e.v.o.

Salsa per gyoza 6
Salsa usukuchi°, aceto di riso.

Salsa ponzu 4 · 6
Alga konbu, salsa di soia gluten free°, succo di yuzu, mirin°, katsuobushi°.

Salsa soba 1 · 6
Acqua, mirin°, dashi alla konbu°, salsa usukuchi°.

Salsa spicy 3 · 11
Tabasco°, salsa hot chili°, maionese°, olio di sesamo.

Salsa teriyaki 6
Salsa di soia gluten free°, mirin°, sakè per cucina°, zucchero, farina di riso, acqua.

Salsa unagi 1 · 6
Salsa usukuchi°, succo di yuzu°, zucchero, farina di riso, acqua.

Salsa yuzu miso 6
Miso rosso°, succo di yuzu°, mirin°, zucchero.

Soia allo yuzu 6
Salsa di soia gluten free°, yuzu kosho°.

Tare per miso ramen 1 · 6 · 11
Base per miso ramen°, miso rosso°, salsa di soia ai funghi°, olio di semi, aglio.

Tofu fritto 6
Tofu, farina di riso, olio di semi.

Tuna & maio 3 · 4
Tonno all'olio°, cipolla, porro, maionese°.

Tuorlo fritto 1 · 3
Uovo, panko°, olio di semi.

Trita wagyu fassona
Polpa di bovino, polpa di carne wagyu.

INGREDIENTI BASE

Aceto di riso
Aceto di spirito (acqua, estratto di riso, alcol, estratto di feccia di saké, aceto di spirito), sale.

Alga konbu (2) · (4) · (13)
Alga konbu essiccata. (Può contenere traccia di crostacei, pesce e molluschi.)

Alga wakame
Alga wakame essiccata.

Alga nori (2) · (4)
Alga nori arrostita. (Può contenere traccia di crostacei e pesce.)

Base per miso ramen 1 · 6 · 11
Soia, farina di orzo, frumento, olio di soia, farina di soia, olio di sesamo, sesamo bianco, soia, frumento.

Beni shoga
Zenzero, acqua, sale, acido acetico, acido citrico, glutammato monosodico, sorbato di potassio, aspartame, sucralosio, saccarina.

Cheesecake Japanese 1 · 3 · 7 · (4) · (6) · (8) · (9) · (10) · (11)
LATTE, specialità di formaggio pastorizzato 23% (LATTE intero, panna (LATTE), proteine dal LATTE, siero di latte, sale, stabilizzante: E410, acidificante: E330). Albume d'uovo liquido pastorizzato (albume, stabilizzanti: E414, E415), zucchero, burro (LATTE), tuorlo d'uovo liquido pastorizzato, farina di GRANO. Prodotto fabbricato in uno stabilimento che utilizza: pesce, soia, noci, sedano, senape, sesamo.

Cipolla fritta gluten free
Olio di palma, farina di grano saraceno, sale, cipolle.

Dashi 4
Esaltatore di sapidità E621-E635, sale di glucosio, pesce secco in polvere, zucchero, estratto di lievito, alga konbu in polvere.

Dashi alla konbu
Esaltatore di sapidità E621, sale, glucosio, alga konbu in polvere, zucchero, estratto di alga konbu.

Dorayaki 1 · 3 · 6 · 7
Uova, farina di frumento, acqua, fagioli azuki, zucchero, melassa, olio di colza, olio di soia, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti: E500, E450, E575, E341, E336, E470, E472B, caseinato di sodio.

Edamame 6
Fagioli di soia, sale.

Foie gras
Foie gras d'anatra, sale, Armagnac, spezie.

Furikake al tamago 1 · (2) · 3 · 4 · 6 · 7 · 11
LATTOSIO, SESAMO bianco, tuorlo d'UOVO in polvere, sale, amido misto (patata, patata dolce, mais), zucchero, alga nori, scaglie di TONNETTO STRIATO essiccato, esaltatori di sapidità (E621, E635), estratto di lievito, salsa di SOIA, condimento fermentato. Può contenere tracce di CROSTACEI.

Gamberone 2 · 12
Gambero argentino, antiossidanti E223-E330, saccarosio.

Gari
Zenzero, acqua, sale, aceto fermentato, regolatore di acidità E260-E330-E296, edulcoranti E951-E954-E955, conservante E202. Contiene aspartame.

Gelato al tè verde matcha 3 · 7 · 11

Latte intero, panna fresca, zucchero, sciroppo di glucosio, latte in polvere, tuorlo d'uovo, tè verde matcha 1,4% (origine Giappone), stabilizzante: E410. Servito con sesamo.

Gelato Apple pie° 1 · 3 · 7

Base bianca + tuorlo pastorizzato + vaniglia bourbon madagascar bio, zest di limone, mele caramellate, crumble al burro (farina 00, burro, zucchero di canna). Base bianca: latte intero uht, panna uht, zucchero di canna, destrosio, latte in polvere scremato, neutro.

Goma wakame 1 · 6 · 11

Alghe, condimento (sale, zucchero, aceto distillato, olio di sesamo, salsa di soia, sciroppo di mais, esaltatore E635, coloranti E133-E102, addensante: fungo champignon, semi di sesamo, pimento rosso).

Gyoza gambero 1 · 2 · 6 · 11

Gambero, cipolla, bambù, olio di sesamo, acqua, olio di soia, fecola di patate, amido modificato, zucchero, sale, erba cipollina, pepe bianco, zenzero, E621, E331-E340-E500, farina di grano, amido di frumento.

Gyoza pollo 1 · 6 · 11

Pollo, cavolo, cipolla, erba cipollina, farina di grano, acqua, pangrattato di farina di grano, sale, lievito, aglio in polvere, glutine di frumento, E621, E631, salsa di soia, olio di sesamo, amido di patate, zenzero in polvere.

Gyoza verdure 1 · 6

Cavolo, cipolla, carota, erba cipollina, farina di grano, acqua, pangrattato (farina di grano, sale, zucchero, olio di palma, lievito), farina di soia sgrassata, sale, salsa di soia, aglio, sakè, zucchero, E621, amido di mais, zenzero.

Ikura 4

Uova di trota iridea, sale, zucchero. Oppure (secondo disponibilità): uova di salmone keta, sale.

Kanpyo 1 · 6

Zucca secca, zucchero, salsa di soia, frumento, alcol etilico, E621, E635, sciroppo di glucosio, koji, E270, E150A.

Karashi takana 1 · 6 · 10 · 11

Senape a foglia larga, acqua, salsa di soia, frumento, sciroppo di fruttosio-glucosio, riso, soia, olii vegetali, crusca di riso, sesamo, alcol da cucina, sciroppo di glucosio-fruttosio, semi di sesamo bianco, sale, E621, peperoncino & senape.

Katsuobushi 4

Tonnetto striato essiccato.

Kizami Wasabi 1 · 6

Wasabia japonica, proteine vegetali idrogenate, rafano, salsa di soia (acqua, sale, soia, frumento, riso, alcol), addensante E1442, acqua, zucchero, olio di colza, E621, aromi, estratto di alga kombu, E415, spirulina, curcuma, emulsionante E473, E635.

Matcha Cake (1) · 3 · (5) · (6) · 7 · (8) · (11) · (12)

1,94% tè verde matcha, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia), semilavorato a base di albume d'uovo pastorizzato (albume, zucchero), panna da montare UHT 35%, burro, tuorlo d'uovo pastorizzato, farina di riso, albume d'uovo pastorizzato, tè verde matcha in polvere.

Marotto 8

Acqua, cioccolato 58%, nocciole, cacao aromatico, zucchero barbabietola grezzo, destrosio, farina carrube, gomma guar, gomma tara.

Menma 1 · 6 · 11

Germogli di bambù, condimento con sesamo, salsa di soia con grano.

Maionese 3

Olio di semi di girasole, acqua, tuorlo d'uovo pastorizzato, aceto di vino, amido modificato di mais, sale, gomma di xanthan, succo di limone, aromi.

Mirin

Sciroppo di glucosio, acqua, estratto di riso fermentato (acqua, riso, alcool, sale, acido citrico), saccarosio, aceto, acido fosforico E338, melassa di canna.

Miso rosso 6

Acqua, soia, riso, sale, alcol etilico.

Mix di frutti per decorazioni

Lampone, mela, ananas, petali di rosa, calendula, fiordaliso.

Mochi ganache al cioccolato (5) · 6 · 7 · (8) · (11)

Cioccolato (39%), latte, zucchero, farina di riso, acqua, trealosio, panna, latte scremato in polvere, emulsionante (mono e digliceridi), stabilizzanti, farina di tapioca, cacao in polvere, sale. Può contenere tracce di noci, arachidi e sesamo.

Mochi daifuku (tutti)

Maltosio, fagiolo rosso, zucchero, olio di palma, sale, riso glutinoso, amido, E420.

— Naturale: zucchero. — Sesamo Nero: semi di sesamo nero. — Artemisia: artemisia in polvere. - Sakura: fiori di ciliegio

Mochi Ikinari Dango – Gnocchi di patate dolci 1

Dolce giapponese a base di patate dolci, ripieno di pasta dolce di fagioli rossi azuki. Ingredienti: patata dolce (36%), farina di frumento, farina di riso glutinoso, zucchero, sale, acqua, pasta di fagioli azuki (15%), addensante E1412.

Mochi al tè verde matcha 6 · (11)

Dolce giapponese di riso glutinoso, farcito con pasta dolce di fagioli bianchi al tè verde matcha. Ingredienti: pasta di fagioli bianchi al tè verde 40%, farina di riso glutinoso, acqua, zucchero, tè verde in polvere 1,5%, amido modificato, olio di soia, maltodestrina, stabilizzanti e regolatori di acidità. Può contenere tracce di sesamo.

Mochi allo yuzu 6

Dolce giapponese di riso glutinoso, farcito con pasta dolce di fagioli bianchi aromatizzata allo yuzu, agrume giapponese. Ingredienti: pasta di fagioli bianchi allo yuzu 40%, farina di riso glutinoso, acqua, zucchero, scorze di yuzu candite, pasta di yuzu, amido modificato, olio di soia, maltodestrina, stabilizzanti e regolatori di acidità.

Mochi ai fagioli rossi e soia nera 6 · (11)

Dolce giapponese di riso glutinoso con fagioli di soia nera, farcito con pasta dolce di fagioli rossi azuki. Ingredienti: pasta di fagioli azuki 40%, farina di riso glutinoso, acqua, zucchero, soia nera 4,5%, amido modificato, olio di soia, maltodestrina, stabilizzanti e regolatori di acidità. Può contenere tracce di sesamo.

Mochi al sesamo bianco 6 · 11

Dolce giapponese di riso glutinoso, farcito con pasta dolce di fagioli rossi azuki e ricoperto di semi di sesamo bianco. Ingredienti: pasta di fagioli azuki 37%, farina di riso glutinoso, acqua, zucchero, semi di sesamo bianco 6%, amido modificato, olio di soia, maltodestrina, stabilizzanti e regolatori di acidità.

Mochi ice cocco 6 · 7

Latte intero, zucchero, acqua, farina di riso, panna doppia (latte), cocco essiccato (7%), trealosio, latte scremato in polvere, amido di tapioca, emulsionante, stabilizzanti, sale, soia.

Mochi ice lamponi 6 · 7

Latte intero, zucchero, acqua, purea di lamponi (15%), farina di riso, panna doppia (latte), trealosio, sciroppo di glucosio, latte scremato in polvere, amido di tapioca, aroma naturale, barbabietola in polvere, emulsionante, stabilizzanti, sale, soia.

Mochi ice mango 6 · 7

Latte, purea di mango (20%), zucchero, acqua, farina di riso, panna doppia (latte), trealosio, latte scremato in polvere, amido di tapioca, emulsionante, stabilizzanti, aroma naturale, sale, coloranti (annatto norbixin), soia.

Mochi ice tè verde matcha 6 · 7

Latte intero, zucchero, acqua, farina di riso, panna doppia (latte), trealosio, tè verde in polvere (1,6%), latte scremato in polvere, amido di tapioca, emulsionante, stabilizzanti, sale, soia.

Mochi ice caramello (3) · (5) · 6 · 7 · (8)

Acqua, latte intero, zucchero, farina di riso, panna doppia, sciroppo di glucosio, trealosio, latte scremato in polvere, olio di cocco, confettini ricoperti di cioccolato (1,4%), fibra di radice di cicoria, pasta di caramello (0,9%), ghee (0,6%), sale, amido di tapioca, stabilizzanti, emulsionante, amido di riso, melassa di canna, aromi naturali, colorante (annatto norbixina), polvere di soia.

Naruto 3 · 4 · 6

Surimi di pesce, zucchero, emulsionanti E450-E451, albume d'uovo, acqua, amido modificato, olio di palma, sale, proteina di soia, E621, mirin, estratto di lievito, colorante E150, E120.

Nobashi ebi 2

Gamberi, sale, stabilizzanti E451-E452.

Olio allo yuzu

Olio di colza, aroma agrume di yuzu (5%).

Olio di semi

Olio di semi di girasole.

La-yu 11

Olio di sesamo (95,5%), peperoncino.

Panko 1

Olio di palma, zucchero di canna, sale, farina di frumento, lievito, zucchero.

Pasta per gyoza 1 · 6

Farina di frumento, acqua, olio di semi di soia, proteine di soia, amido di mais.

Pasta yakisoba 1

Acqua, farina di grano, olio di colza, proteine del grano, sale, gomma di xantano, gomma di guar, acido lattico.

Pasta ramen 1

Semolata, semola di grano duro, acqua, farina di tapioca.

Pasta soba 1

Farina di grano, farina di grano saraceno, acqua, sale.

Philadelphia 7

Latte, fermenti lattici, sale, stabilizzante E410, caglio.

Sakè per cucina

Aceto di alcool (estratto alcolico di riso, estratto di sakè dolce), sale.

Salmone affumicato 4

Salmone, sale.

Salsa di soia ai funghi 1 · 6

Acqua, semi di soia, frumento, zucchero, estratto di fungo chiodino, sale.

Salsa di soia caraffa sala rossa 1 · 6

Acqua, soia, frumento, sale.

Salsa yakisoba bustina 1 · 6

Acqua, zucchero, aceto di spirito (canna da zucchero, mais), sale, proteine di soia idrolizzate, caramello semplice, verdure e frutta (cipolla, pomodoro, mela, arancia, aglio), spezie (noce moscata, cannella, pepe nero, grano), glutammato monosodico, carbonati di sodio, estratto di lievito, adipato di distarch acetilato, caramello semplice, acetati di sodio, estratto di peperoncino.

Salsa yakisoba 6

Acqua, melassa, sale, zucchero, aceto bianco, proteine idrolizzate di soia, concentrato di pomodoro, caramello semplice, spezie, purea di mela, purea di cipolla, estratto di lievito, xantano, aglio in polvere, estratto di funghi, polvere di shiitake, succo di dattero concentrato.

Salsa di soia caraffa sala verde (meno sale) 1 · 6

Acqua, soia, frumento, sale, aceto, alcool, zucchero.

Salsa di soia gluten free (tamari) 6

Acqua, soia, sale, alcool.

Salsa hot chili

Peperoncino, zucchero, aceto, aglio, sale.

Salsa tobanjan

Peperoncino rosso, pasta di fave, fave, sale, peperoncino essiccato, alcool da cucina, antiossidante: vitamina C.

Salsa takoyaki 1 · 6 · 9

Acqua, melassa, salsa di soia (soia, frumento), zucchero, aceto di cereali, pasta di pomodoro, sale, purea di carote, pasta di cipolla, spezie (sedano), alcol etilico, estratto di lievito, alga konbu, succo di dattero concentrato, lievito in polvere.

Shichimi 11

Peperoncino, sesamo nero, sesamo bianco, alghe nori, zenzero, pepe, scorza di yuzu.

Sorbetto al gusto di yuzu (1) · (3) · (7) · (8) · (11)

Acqua, zucchero, succo di limone, glucosio, destrosio, succo di yuzu (4%), inulina, zucchero invertito, olio di cocco, emulsionanti: E471, E322, E306, stabilizzante: E412. Può contenere tracce di latte, uova, glutine, frutta a guscio, sesamo e soia.

Succo di yuzu

Olio di colza, aroma agrume yuzu (5%).

Tabasco

Aceto, peperoncino, sale.

Takoyaki 1 · 6 · 13

Acqua, cavolo cappuccio, farina di frumento, polpo, cipolla, olio di soia, zucchero, salsa di soia, sale, zenzero.

Takuan Taro

Ravanello giapponese, acqua, sale, E621, aceto, acidificanti E330-E270-E260, conservante E202, dolcificanti E951-E950-E954, colorante E101. Contiene fenilalanina.

Tamago (1) · 3 · 6 · (7)

Uova fresche, acqua, zucchero, fecola, spezie (contiene soia), sale, aceto di riso. Può contenere tracce di latte, grano.

Tare paitan ramen 1 · 6 · 11

Acqua, olio vegetale (colza, sesamo), sale, isolato proteico di soia, estratto di fungo shiitake, salsa di soia (acqua, soia, frumento, sale), zucchero, proteine idrolizzate (mais, frumento, soia), estratto di alghe, maltodestrina, estratto di lievito, polvere di aglio fritto, estratto di cavolo, estratto di cipolla, addensante, estratto di aglio, pepe bianco, pasta di fagioli piccante (peperoncino, sale, aceto di riso, fave, farina di frumento).

Tare shoyu ramen 1 · 6

Salsa di soia, frumento, orzo.

Tempura-ko 1
Farina di grano arricchita (farina di grano, vitamina B3, ferro ridotto, vitamina B1, B2, B9), amido di grano, lievito (E450, E500, E516, E341).

Tofu 6
Acqua, fagioli di soia, solfato di soia, cloruro di calcio.

Tobiko 1 · 4 · 6
Uova di pesce volante 85%, uova di lompo 5%, uova di aringa 5%, zucchero, sale, salsa di soia (acqua, soia, grano, sale), mirin, aceto, coloranti: E102-E129.

Tonno all'olio 4
Tonno, olio di girasole, sale.

Topping caramello salato 7
Sciroppo di zucchero invertito, acqua, zucchero, panna in polvere, amido modificato, caramello in polvere, sciroppo di zucchero caramellato, maltodestrina, sale, aromi, succo di limone in polvere, sorbato di potassio, benzoato di sodio.

Topping cioccolato e cardamomo
Acqua, sciroppo di zucchero, cacao, olio di colza, cardamomo, gomma di guar, farina di semi di carrube, sale, sorbato di potassio, benzoato di sodio.

Udon 1
Acqua, farina di frumento, sale, addensante E1442, lipasi.

Unagi (1) · 4 · 6
Anguilla, salsa di soia, zucchero (può contenere frumento).

Usukuchi 1 · 6
Acqua, sale, soia sgrassata, frumento, sciroppo di fruttosio-glucosio, riso, soia, alcol etilico.

Vermicelli di soia
Amido di fagioli mungo, acqua.

Wasabi (1) · 10 · (11)
Rafano in polvere, senape in polvere, tapioca, antiossidante E300, coloranti E102-E133. (Può contenere tracce di sesamo e glutine.)

Yuzu kosho
Peperoncino verde, scorza di yuzu, sale, aroma, succo di yuzu.