



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 SUBIMIYAKI  
(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 SUBIMIYAKI  
(CONTROFILETTO DI WAGYU CON CONTORNO DI STAGIONE)  
60 GR. | € 40

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

**BENTO SUSHI お弁当 寿司**  
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)

**BENTO**  
**お弁当**  
€ 50 P.P.

**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

**KOBACHI**  
**PICCOLO ANTIPASTO**  
小鉢もの

USUZUKURI  
CARPACCI  
うす造り

<b>SUZUKI</b> 鱧 BRANZINO 1   4   6	25
<b>HAMACHI</b> ハマチ RICCIOLA 1   4   6	28

TUTTI SERVITI CON SALSA PONZU E SALSA IRIZAKE

OTSUKURI  
MORIAWASE  
SASHIMI MISTO  
お造り盛り合わせ

<b>UME</b> 梅 3 TIPI   10 PEZZI	30
<b>TAKE</b> 竹 5 TIPI   10 PEZZI	30
<b>MATSU</b> 松 7 TIPI   13 PEZZI	45

1 | 2 | 4 | 6 | 14 | 15

TUTTI SERVITI CON SALSA TSUKURIJOYU

SUSHI  
MORIAWASE  
SUSHI MISTO  
寿司盛り合わせ

<b>SUSHI MISTO</b> 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

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

## HOSOMAKI (6 PZ.) 細巻き

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

## NIGIRI (1 PZ.)

YAKIMONO  
AL CARBONE  
焼物

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

**WAGYU SUKIYAKI** 和牛すき焼き 50  
CARPACCIO DI WAGYU (MAREZZATURA A5),  
TOFU, PORRO E FUNGHI IN SALSA WARISHITA,  
CON ONSEN TAMAGO 1 | 3 | 6

**WAGYU SUMIBIYAKI** 和牛炭火烧き 70  
CONTROFILETTO DI WAGYU A5 MARINATO  
ALLA SOIA, COTTO AL CARBONE CON YUZUKOSHO,  
PONZU E CONTORNO DI STAGIONE 1 | 4 | 6

MUSHIMONO  
ONMONO  
CALDI IN SALSA  
蒸し物・温物

**BUTA KAKUNI** 和牛炭火烧き 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

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.