



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。

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.

*Welcome at IYO kaiseki, where
the authenticity of Japan's oldest
culinary art comes alive. A heritage
of flavours passed down through
generations, telling a story of
tradition and emotion. A new seasonal
tableau unfolds on each plate,
highlighting the balance and natural
beauty of the ingredients.*

*We are honoured to serve you.
Itadakimasu.*

弁当
BENTO
€ 50 P.P.

MENU BENTO

DISPONIBILE SOLO A PRANZO NEI GIORNI DI MERCOLEDÌ,
GIOVEDÌ E VENERDÌ (NON FESTIVI).
ONLY AVAILABLE FOR LUNCH ON WEDNESDAYS, THURSDAYS
AND FRIDAYS (EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS).

TIPICO BOX GIAPPONESE COMPOSTO DA UNA SELEZIONE
EQUILIBRATA DI PREPARAZIONI:

PORTATA PRINCIPALE,
AGEMONO,
YAKIMONO,
VERDURE MARINATE,
RISO BIANCO AL VAPORE*,
ZUPPA DI MISO,
DESSERT (GELATO DEL GIORNO).

PORTATA PRINCIPALE A SCELTA TRA:
SELEZIONE DI SUSHI
SELEZIONE DI SASHIMI
PIATTO CALDO DEL GIORNO

È POSSIBILE ACCOMPAGNARE IL BENTO CON UNO DEI TÈ
DELLA NOSTRA SELEZIONE. LO STAFF È A DISPOSIZIONE PER
CONSIGLI E DETTAGLI.

TÈ GIAPPONESI SUGGERITI:	EURO
SENCHA UMEGASHIMA TÈ VERDE HONYAMA, SHIZUOKA	8
GYOKURO TÈ VERDE MIYAZAKI	10
HOJICHA TÈ VERDE TOSTATO SHIZUOKA	8
IKEBANA MISCELA A BASE DI TÈ VERDE SHIZUOKA	8
KYOTO OOLONG OOLONG WAZUKA, KYOTO	10
KOCHA KOSHUN TÈ NERO SHIMADA, SHIZUOKA	10

*Traditional Japanese bento box featuring a balanced selection
of dishes:*

*main course,
agemono,
yakimono,
pickled vegetables,
steamed white rice*,
miso soup,
dessert (ice cream of the day).*

Main course of your choice:

*Sushi selection
Sashimi selection
Hot dish of the day*

*Enjoy your bento with one of our selection of teas. Our staff are
on hand to provide more information and advice.*

SUGGESTED JAPANESE TEAS:	EURO
Sencha Umegashima green tea Honyama, Shizuoka	8
Gyokuro green tea Miyazaki	10
Hojicha toasted green tea Shizuoka	8
Ikebana green tea blend Shizuoka	8
Kyoto Oolong oolong Wazuka, Kyoto	10
Kocha Koshun black tea Shimada, Shizuoka	10

* ad eccezione del bento con sushi.

* with the exception of the sushi bento.

SEI PORTATE DEL GIORNO, SELEZIONATE
DALLO CHEF.
Six courses of Chef's daily inspiration.

小鉢物
KOBACHI
PICCOLO ANTIPASTO
Small bites

向付
MUKOUZUKE
SELEZIONE DI SASHIMI
Assorted sashimi
(a selection of fresh, raw fish)

焼物
YAKIMONO
PIATTO CALDO DEL GIORNO
Hot dish of the day

揚げ物
AGEMONO
FRITTURA
Fried dish

寿司
SUSHI
SELEZIONE DI SUSHI SECONDO PESCATO
Daily sushi selection

菓子
KASHI
DESSERT
Dessert of the day

料理長おまかせメニュー

MENU DELLO CHEF

CHEF'S MENU

€ 140 P.P.

ABBINAMENTO AL CALICE € 95 A PERSONA *Beverage pairing € 95 per person* | 12

LA STRUTTURA DEL MENU PUÒ VARIARE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ
DELLE MATERIE PRIME E AL PESCATO DEL GIORNO.
*Menu structure may vary depending on availability of ingredients
and catch of the day.*

PER LA SUA COMPLESSITÀ E PECULIARITÀ, IL MENÙ DEGUSTAZIONE
DELLO CHEF SI INTENDE PER TUTTO IL TAVOLO.
*Given its complexity and distinctive character, the chef's tasting menu
is designed for the whole table to enjoy.*

POSSIBILITÀ DI AGGIUNGERE WAGYU SUMIBIYAKI € 40
(CONTROFILETTO DI WAGYU A4, SALSIA VERDE, TAGETE) 60 GR.
A portion of wagyu sumibiyaki can be added € 40
(A4 wagyu sirloin steak with green sauce and marigold) 60 gr

小鉢もの
KOBACHI
 PICCOLO ANTIPASTO
 APPETIZERS

太刀魚の南蛮漬け 苺のすり流しソース
TACHIUO NAMBANZUKE 16
 UN'INTERPRETAZIONE CREATIVA DEL CLASSICO NANBAN-
 ZUKE: PESCE BANDIERA E INDIVIA FRITTI E MARINATI,
 ACCOMPAGNATI DA CREMA DI FRAGOLE, ANETO E KUMQUAT
Fried scabbard fish marinated in "Nambanzu"
sauce and served with strawberry cream, dill and kumquat 1 | 4 | 6

ネギトロ湯葉巻き
NEGITORO YUBAMAKI 16
 MAKI DI YUBA E TARTARE DI TORO FRESCO, DAIKON
 MARINATO E CIPOLLINA
Yuba and toro tartare maki with marinated daikon and chives 1 | 4 | 6

和牛ブロードの蟹凝り 豆乳クリームと鰻ダレの重奏
KANI-KOGORI 32
 UN'ARCHITETTURA DI SAPORI IN QUATTRO STRATI CHE
 REINTERPRETA L'ANTICA ARTE DELLA GELATINA NATURALE:
 SALSA KABAYAKI, KOCREAM, GRANCHIO AL VAPORE,
 CETRIOLO E GELATINA DI WAGYU
*Steamed crab meat, kabayaki sauce, kocream, cucumber and wagyu
 gelatine* 1 | 2 | 4 | 6

ホワイトアスパラガスのすり流し
 ✓ **SURINAGASHI DI ASPARAGO BIANCO** 18
 UNA VELLUTATA MODERNA CHE ESALTA LA DOLCEZZA
 NATURALE DELL'ASPARAGO BIANCO E IL GUSTO ERBACEO
 DELL'OLIO AL DRAGONCELLO
White asparagus cream soup with tarragon oil 6

烏賊そうめん
IKA SOMEN 23
 CRUDO DI CALAMARO SFRANGIATO,
 SERVITO CON TUORLO DI UOVO DI QUAGLIA,
 CAVIALE E SALSA SOBA DASHI
*Shredded squid served with quail egg yolk,
 caviar and soba dashi sauce* 1 | 3 | 4 | 6 | 14

ハマチぬた和え
HAMACHI NUTA AE 18
 SASHIMI DI RICCIOLA LEGGERMENTE SBOLLENTATO, SERVITO
 CON SALSA KARASHI SUMISO, IKURA E CIPOLLOTTO
*Lightly boiled amberjack sashimi, served with karashi sumiso sauce,
 salmon roe and spring onion* 1 | 4 | 6 | 10

もずく酢
MOZUKU SU 12
 ALGA MOZUKU MARINATA, SERVITA CON DASHI,
 YAMATOIMO GRATTUGGIATA E IKURA
*Marinated mozuku seaweed with dashi,
 grated yamatoimo and ikura* 1 | 4 | 6

梅
UME
3 TIPI | 7 PEZZI
3 varieties | 7 pieces

30

竹
TAKE
5 TIPI | 10 PEZZI
5 varieties | 10 pieces

35

松
MATSU
7 TIPI | 13 PEZZI
7 varieties | 13 pieces

45

1 | 2 | 4 | 6 | 14 | 15

TUTTI SERVITI CON SALSA TSUKURIJOYU
All served with tsukurijoyu sauce

お造り盛り合わせ

**OTSUKURI
MORIAWASE**
SASHIMI MISTO
MIXED SASHIMI

鱸
SUZUKI
CARPACCIO DI BRANZINO SERVITO CON SALSA PONZU E
IRIZAKE
Sea bass carpaccio 1 | 4 | 6

25

ハマチ
HAMACHI
CARPACCIO DI RICCIOLA SERVITO CON SALSA PONZU E
IRIZAKE
Amberjack carpaccio 1 | 4 | 6

26

鮪のそぎ薄造り ~ライムの香りを纏わせて~
MAGURO SOGI-ZUKURI
CARPACCIO DI TONNO CON SCORZA DI LIME
GRATTUGIATO E NIKIRI SHOYU
*Tuna fillet usuzukuri with grated lime zest
yuzu-furi style and nikiri shoyu 4 | 6*

26

うす造り

USUZUKURI
CARPACCI
CARPACCIO

È POSSIBILE AGGIUNGERE CAVIALE A TUTTE LE PORTATE:
10 GR: €35 | 30 GR: €90
Caviar can be added to all courses:
10 g: €35 | 30 g: €90

揚げ物
AGEMONO
FRITTURE
DEEP FRIED DISHES

天麩羅盛り合わせ
TEMPURA MORIAWASE 30
TEMPURA MISTA
Mixed tempura 1 | 2 | 3 | 4 | 12 | 14 | 15

天麩羅 海老
TEMPURA EBI 35
TEMPURA DI GAMBERI
Shrimp tempura 1 | 2 | 3 | 12 | 15

天麩羅 野菜
✓ **TEMPURA YASAI** 20
TEMPURA DI VERDURE MISTE DI STAGIONE
Tempura of mixed seasonal vegetables 1 | 3

かき揚げ
KAKIAGE 28
FRITTELLE DI FUNGHI, VERDURE DI STAGIONE,
MAZZANCOLLE E CAPESANTE IN TEMPURA
*Seasonal vegetable, prawn and scallop,
fritters 1 | 2 | 3 | 4 | 14 | 15*

銀鱈竜田揚げ
GIN DARA TATSUTA AGE 25
CARBONARO NERO D'ALASKA MARINATO E FRITTO,
ACCOMPAGNATO DA LIME E SALE AROMATIZZATO
*Marinated and fried Alaskan black cod, lime
and flavoured salt 1 | 4 | 6 | 15*

鰹の利休揚げ タッジヤスカオリーブの香り
PALAMITA RIKYŪ-AGE 22
TEMPURA DI SHISO E PALAMITA TATAKI MARINATA CON
ZENZERO E SOIA, FARCITA CON SESAMO E OLIVE
TAGGIASCHE
*Sesame and taggiasca olive stuffed bonito fish and
shiso tempura 1 | 4 | 6*

銀むつの西京焼き レモングラスの照り出し
GINMUTSU SAIKYO-YAKI 42
 MERLUZZO DELLA PATAGONIA MARINATO AL SAIKYO MISO,
 COTTO AL CARBONE E GLASSATO CON MIRIN E LEMONGRASS
Grilled Miso glazed Chilean seabass topped with mirin and lemongrass
 4 | 6

鰻蒲焼
UNAGI SHIRAYAKI/KABAYAKI 32
 ANGUILLA AL CARBONE CON GOBO, WASABI E SALSA
 DI SOIA O LACCATA CON SALSA KABAYAKI
*Grilled eel with gobo, wasabi and soy sauce or
 glazed with kabayaki sauce* 1 | 4 | 6

イベリコ豚朴葉焼き
MAIALE IBERICO HŌBA YAKI 38
 MAIALE IBERICO, FUNGHI E PORRI SPADELLATI
 CON SALSA NEGIMISO, SERVITO SU FOGLIA HOBA
*Grilled Iberian pork, mushrooms and leeks,
 served with negimiso sauce* 6

和牛炭火焼き
WAGYU SUMIBIYAKI 70
 CONTROFILETTO DI WAGYU A5, COTTO AL CARBONE
 CON YUZUKOSHO, PONZU E CONTORNO DI STAGIONE
*Grilled A5 wagyu sirloin with yuzukosho,
 ponzu and seasonal siding* 1 | 4 | 6

伊勢海老 鬼殻焼き
ISE EBI ONIGARAYAKI 50
 ARAGOSTA ALLA BRACE, LACCATA CON SALSA DI SOIA,
 SAKE E MIRIN.
Grilled lobster glazed with soy sauce, mirin and sake
 1 | 2 | 6

野菜セイロ
YASAI SEIRO 12
 VERDURE MISTE DI STAGIONE COTTE AL VAPORE IN PIATTO
 TRADIZIONALE SEIRO E SERVITE CON SALSA GOMADARE
*Mixed steamed seasonal vegetables in seiro dish,
 served with gomadare sauce* 1 | 6 | 11

豚角煮
BUTA KAKUNI 20
 PANCIA DI MAIALE CON SALSA BAREISHO ALLA PATATA E
 SENAPE KARASHI
Braised pork belly on a bareisho sauce with karashi mustard 1 | 6 | 10

牛柳
GYU-YANAGI 36
 IN QUESTA VERSIONE DELLO YANAGAWA-NABE, IL WAGYU
 A5 INCONTRA LA SCORZONERA IN SALSA WARISHITA CON
 UN EMULSIONE DI TUORLO E PARMIGIANO, PEPE SANSHO E
 SCORZA DI LIMONE
*Wagyu brisket yanagawa-nabe style, warishita sauce, egg yolk and
 parmesan cheese emulsion, sansho and lemon zest* 1 | 3 | 6

鯛と蕎麦の実の茶碗蒸し ライムの香り
TAI SOBANOMI CHAWANMUSHI 14
 IL CLASSICO BUDINO SALATO GIAPPONESE, SERVITO CON
 PAGRO, SALSA ANKAKE, SOBA-CHA E KAFFIR LIME
Red porgy and soba chawanmushi with ankake sauce and kaffir lime
 1 | 6 | 10

焼物

YAKIMONO

AL CARBONE
 CHARCOAL GRILLED DISHES

蒸し物・温物

MUSHIMONO ONMONO

CALDI IN SALSA/AL VAPORE
 BRAISED/STEAMED

細巻き
HOSOMAKI
 (6 PZ.)
 (6 PCS.)

ハマチ葱	HOSOMAKI HAMACHI NEGI 1 4 6	12
	RICCIOLA E CIPOLLOTTO <i>Amberjack and spring onion</i>	
かんぴょう	HOSOMAKI KANPYO 1 6	10
	ZUCCA <i>Pumpkin</i>	
カッパ	HOSOMAKI KAPPA 1 6	10
	CETRIOLO <i>Cucumber</i>	
ネギトロ	HOSOMAKI NEGI TORO 1 4 6	15
	VENTRESCA E CIPOLLOTTO <i>Tuna belly and spring onion</i>	
おしんこ	HOSOMAKI OSHINKO 1 6	10
	DAIKON MARINATO <i>Marinated daikon</i>	
鱸梅しそ	HOSOMAKI SUZUKI UME SHISO 1 4 6 14	12
	BRANZINO UMEBOSHI E SHISO <i>Seabass, umeboshi and shiso</i>	
鉄火	HOSOMAKI TEKKA 1 4 6	12
	FILETTO DI TONNO <i>Tuna fillet</i>	
トロタク	HOSOMAKI TORO TAKU 1 4 6	15
	VENTRESCA E DAIKON MARINATO <i>Tuna belly and marinated daikon</i>	
梅しそ	HOSOMAKI UMESHISO 1 6	10
	UMEBOSHI E SHISO <i>Umeboshi and shiso</i>	
鰻きゅう	HOSOMAKI UNA CYU 1 4 6	15
	ANGUILLA E CETRIOLO <i>Eel and cucumber</i>	

赤海老 NIGIRI AKAEBI 1 2 6 12 15 GAMBERO ROSSO <i>Red prawn</i>	8
赤身 NIGIRI AKAMI 1 4 6 FILETTO DI TONNO <i>Tuna fillet</i>	6
赤座海老 NIGIRI AKAZA EBI 1 2 6 12 15 SCAMPO <i>Langoustine</i>	7
ハマチ NIGIRI HAMACHI 1 4 6 RICCIOLA <i>Amberjack</i>	6
帆立 NIGIRI HOTATE 1 6 14 15 CAPASANTA <i>Scallop</i>	7
烏賊 NIGIRI IKA 1 6 14 CALAMARO <i>Squid</i>	6
イクラ NIGIRI IKURA 1 4 6 15 UOVA DI SALMONE <i>Salmon roe</i>	7
蒸し海老 NIGIRI MUSHI EBI 1 2 6 12 15 GAMBERO AL VAPORE <i>Steamed prawn</i>	6
鱸 NIGIRI SUZUKI 1 4 6 BRANZINO <i>Seabass</i>	6
トロ NIGIRI TORO 1 4 6 VENTRESCA <i>Tuna belly</i>	9
鰻 NIGIRI UNAGI 1 4 6 ANGUILLA <i>Eel</i>	9
鱸昆布 NIGIRI SUZUKI KOBUJIME 1 4 6 BRANZINO MARINATO E KOMBU <i>Marinated seabass</i>	7
ハマチヅケ NIGIRI HAMACHI YUZU 1 4 6 RICCIOLA E ZEST DI YUZU <i>Marinated amberjack and yuzu</i>	7
赤身ヅケ NIGIRI ZUKE MAGURO 1 4 6 TONNO MARINATO <i>Marinated tuna</i>	7

握り

NIGIRI
(1 PZ.)
(1 PCS.)

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

寿司盛り合わせ

SUSHI MORIAWASE
SUSHI MISTO
MIXED SUSHI

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

ご飯物 汁物
GOHANMONO
SHIRUMONO
 RISO, ZUPPE, PASTA
 RICE, SOUPS, PASTA

- 鉄火丼
TEKKA DON 28
 RISO SUSHI SERVITO CON SASHIMI DI TONNO ROSSO
 MARINATO, RADICI DI LOTO, SHISO E ALGA NORI
*Sushi rice with marinated red tuna sashimi, lotus root,
 shiso and nori seaweed 1 | 4 | 6*
- 小ちらし寿司
SYO CHIRASHI SUSHI 35
 RISO SUSHI SERVITO CON SASHIMI DI PESCE MISTO E IKURA
*Sushi rice with assorted sashimi and ikura
 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 11 | 14*
- 二色蕎麦
NISYOKU SOBA 20
 DUE TIPI DI SOBA, SERVITI CON SOBA
 DASHI, CIPOLLOTTO E GAMBERO IN TEMPURA
*Bicolor soba noodles served with soba dashi,
 scallions and prawn tempura 1 | 2 | 3 | 4 | 6*
- 煮麺
NYU-MEN 20
 SOMEN SERVITI IN BRODO DASHI, SCORZA DI YUZU
 E GAMBERO IN TEMPURA
*Somen in dashi broth, scallion, yuzu zest
 and prawn tempura 1 | 2 | 3 | 4 | 6*
- 味噌汁
MISOSHIRU 7
 ZUPPA DI MISO BIANCA, ALGA WAKAME, TOFU
 E CIPOLLOTTO
*White miso soup, wakame seaweed, tofu
 and spring onion 1 | 4 | 6*
- 赤出し
AKADASHI 8
 ZUPPA A BASE DI MISO ROSSA, SERVITA
 CON TOFU, ALGA WAKAME, CIPOLLOTTO
*Red miso soup, served with tofu,
 wakame seaweed, spring onion
 and sansho powder 1 | 4 | 6*

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.

Allergens and notes

During food preparation in the kitchen accidental cross-contamination can not be excluded, therefore our dishes can still contain the following allergenic substances, according to the Eu reg 1169/11 annex II. We invite you to promptly communicate the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering.

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soy and products thereof
7. Milk and products thereof
8. Nuts
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof
15. Dishes marked with this number in the menu are prepared either with raw ingredients which have been frozen or deep-frozen by the manufacturer or with fresh raw materials submitted to blast chilling in order to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04.

All completely raw or half raw dispensed fish products are submitted to blast chilling to ensure their safety, as required by EC Reg. 853/04.

Please be advised that the variety of tuna used for the preparation of our dishes, may change depending on the season or availability of our suppliers. However we always guarantee its freshness and compliance with all health regulations.