



**JAPANESE
BBQ RESTAURANT
MILANO**

MENU

YAZAWA

UN VIAGGIO ATTRAVERSO IL GUSTO

Crediamo che l'eccellenza di un menu sia prima di tutto un'esperienza, una scoperta, un viaggio sensoriale che porti il sapore in nuova dimensione.

DAL SOL LEVANTE A MILANO

LA MIGLIORE CARNE AL MONDO

Serviamo solo i tagli più pregiati del manzo *Wagyu Kuroge*.
Allevato esclusivamente in Giappone secondo tradizioni secolari, dove ottiene il grado A5. Il livello della perfezione.

MANZO WAGYU

UNA STORIA INCREDIBILE COME IL SUO SAPORE

Carne tenera come i massaggi che riceve,
grasso dolce come la musica che ascolta e un sapore unico
come le attenzioni che gli vengono dedicate
durante l'allevamento.

CARNE MARMORIZZATA

UN VERO CAPOLAVORO

Il rosso della polpa si integra con equilibrio
alle venature bianche del grasso,
disegnando eleganti trame marmoree,
da gustare prima con gli occhi e poi con il palato.

YAKINIKU

LA GRIGLIA È SOLO L'INIZIO

Yakiniku è il modo migliore di apprezzare
la superiorità della nostra carne.
Lo chef taglia ad arte sottili fettine di manzo.
La cottura perfetta dura tre secondi: "*ichi... ni... san*"
e dalla griglia arrivano dolci profumi, pieni e speziati.

UMAMI

LA SCOPERTA DEL QUINTO GUSTO

Al primo assaggio le papille sperimentano qualcosa di nuovo.
Un gusto mai provato, il quinto, il più intenso, il più saporito:
l'*umami*, l'inizio del viaggio.

MENU DEGUSTAZIONE YAKINIKU CLASSICO

90 EURO

IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

Questo è il modo originale di gustare ancora oggi
il *Wagyu* in Giappone.

Gli antipasti a base di verdure o pesce,
vengono condivisi tra i commensali per abituare il palato
ai delicati ed intriganti sapori orientali.

Da qui inizia il viaggio attraverso i diversi tagli di *Wagyu*
marinati in salse diverse per esaltarne gradualmente
la sfericità del sapore.

Come da tradizione la degustazione termina con lo *Shime*:
un riso bianco con ragù di *Wagyu*.

前菜

ANTIPASTI

やみつき和牛ユッケ
Crudità di *Wagyu*

自家製キムチとナムルの盛り合わせ
Kimchi e Namuru misti

矢澤サラダ
Insalata di *Yazawa*

焼肉

YAKINIKU

Grigliata di *Wagyu* in stile giapponese



SHIME

和牛しぐれ煮 茶漬け
Ochazuke con stufato di Wagyu

甘味

DESSERT

すだちのシャーベットまたは 抹茶のジェラート
Sorbetto di *Sudachi* (agrume giapponese)

o

Gelato di *Macha*

MENU DEGUSTAZIONE YAKINIKU CHEF

140 EURO

LA TRADIZIONE DIVENTA GOURMET

Il classico menu *Yakiniku* rivisitato dalla creatività dello chef *Tsuyoshi Noikura*.

Il *Sakizuke* apre la degustazione, un vassoio di cinque antipasti giapponesi misti accompagnati da un bicchierino di sakè.

Si prosegue con tre tagli di *Wagyu*, marinati con salse speciali e segrete, che portano il palato a un livello superiore: quello dell'*umami*.

Per finire lo *Shime*, piatti a base di ramen o di riso.

先付け **SAKIZUKE**

季節の小前菜盛り合わせ
Cinque antipasti stagionali misti
rappresentativi dello stile tradizionale giapponese

焼肉 **YAKINIKU**

純日本産矢澤牛の焼肉
Grigliata di *Wagyu* in stile giapponese (180g)

- Fettine condite con sale e olio di sesamo
- Fetta di controfiletto grigliata e servita con uovo in camicia
- Fettine condite con la salsa segreta di Yazawa

✂ **SHIME**

和牛の寿司、味噌汁
Sushi Nighiri di *Wagyu*, zuppa di *Miso*

甘味 **DESSERT**

デザート盛り合わせ
Dolci misti

前菜 ANTIPASTI

自家製 はくさい キムチ <i>Kimchi</i> fatto in casa Cavolo cinese fermentato piccante	10
季節野菜のキムチ <i>Kimchi</i> di stagione Verdure di stagione fermentate piccanti	10
自家製ナムル盛り合わせ <i>Namuru</i> misti Verdure di stagione marinate alla giapponese	10
矢澤牛のユッケ <i>Yukke</i> Crudità di <i>Wagyu</i>	15
和牛しぐれのポテトサラダ Patate del giapponese nostalgico con <i>Wagyu</i>	10
自家製和牛メンチかつ <i>Menchi Katsu</i> Crochette di carne <i>Wagyu</i> giapponese	14
和牛サーロインの手巻き寿司 <i>Temaki Sushi</i> Riso e <i>Wagyu Sirloin</i> avvolti in alga <i>Nori</i>	16
タコのピリ辛和え Polpo piccante con bastoncini di verdure	12
矢澤サラダ Insalata con cetoriolo, alga <i>Nori</i> e julienne di porro con salsa a base d'olio di sesamo	12
グリーンサラダ Insalata mista	10
肉味噌の冷奴 <i>Tofu</i> fresco con ragù di <i>Wagyu</i> piccante	10
マグロの土佐造り Tonno scottato con salsa di agrumi giapponese	18

焼肉

YAKINIKU DI WAGYU

お任せ和牛 盛り合わせ 50
Assortimento giornaliero di *Wagyu* (120g)

矢澤焼き 40
Yazawa Yaki
Due fette di controfiletto marinate in una salsa a base di soia e zucchero, servite con uovo in camicia
Per 2 persone
Sapore deciso e permeante, si scioglie in un insieme di aromi dolci e ricercati

I TAGLI 40
SECONDO DISPONIBILITÀ (100 g)

ミスジ *Misuji* / リブ芯 *RibShin*
Marezzatura fine ed uniforme, dal gusto intenso e aromatico

ザブトン *Zabuton*
Molto marmorizzata, burrosa, dal gusto dolce e delicato

シンシン *ShinShin* / サンカク *Sankaku*
Gusto dolce, deciso, sapido e armonioso

イチボ *Ichibo* / ナカニク *Nakaniku*
Taglio marezzato dal gusto dolce e deciso, sapido e armonioso

ランプ *Rump* / ランボソ *Rumboso*
Taglio magro di buona consistenza e dal gusto persistente

トモ三角 *Tomo Sankaku* / 特上カルビ *Kalbi superiore*
Taglio molto marezzato dolce, intenso
caratterizzato da una grande scioglievolezza

BISTECCA

TAGLIATA SPESSA

フィレ *Filetto* 45
Taglio pregiato unico, morbido, dolce e avvolgente

シャトーブリアン *Chateaubriand* 60
Cuore di filetto

塩トントロのピリ辛白髪 ネギ 15
Tontoro al sale con julienne di porro
condito con olio piccante

メの逸品 FINE PASTO

熱々、和牛あんかけご飯 <i>Ankake rice</i> Riso in cocotte con ragù di <i>Wagyu</i>	20
矢澤カレーライス Riso con curry di <i>Yazawa</i>	15
石焼ビビンバ <i>Bibimbap</i> Riso croccante in cocotte con <i>Namuru</i> e uova	18
矢澤牛の寿司 <i>Sushi di Wagyu Sir-Loin</i>	20
矢澤牛トロ丼 <i>Wagyu-Toro Don</i> Riso con carne cruda e salsa speciale di soia	16
和牛 肉うどん <i>Udon di Wagyu</i> Spaghettoni <i>Udon</i> in brodo con stufato di <i>Wagyu</i>	18
矢澤カレーうどん <i>Curry Udon</i> Spaghettoni <i>Udon</i> in brodo al curry con <i>Wagyu</i>	18
和牛しぐれ煮 茶漬け <i>Ochazuke</i> con stufato di <i>Wagyu</i>	18
鶏白湯ラーメン <i>Tori Ramen</i> Ramen in brodo di pollo con <i>Chasyu</i> di pollo e porro	14
白飯 Riso Bianco	4

スープ ZUPPA

カルビチゲスープ 20
Zuppa di Kalbi Chige
Zuppa piccante con bocconcini di *Wagyu*
Per 2 persone

味噌汁 5
Zuppa di miso

玉子スープ 4
Zuppa alla stracciatella

わかめスープ 4
Zuppa di alga Wakame

鶏スープ 5
Brodino di pollo

クッパ "KUPPA" RISO IN BRODO

玉子クッパ 10
Kuppa alla stracciatella

野菜クッパ 12
Kuppa di verdure

甘味

DESSERT

抹茶のジェラート Gelato di <i>Macha</i>	5
すだちのシャーベット Sorbetto di <i>Sudachi</i>	5
和三盆のプリン Crème caramel di <i>Wasanbon</i>	6
柚のパナコッタ Panna cotta allo <i>Yuzu</i>	6
季節フルーツのレアチーズケーキ Cheesecake con frutta fresca di stagione	8