



**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

**60 EURO**

---

## IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

Questo è il modo originale di gustare ancora oggi  
il *Wagyu* in Giappone, rivisitato dalla creatività  
dello chef *Tsuyoshi Noikura*.

Aprire la degustazione  
un vassoio di antipasti giapponesi misti.  
Da qui inizia il viaggio attraverso i diversi tagli di *Wagyu*  
marinati in una salsa speciale per esaltarne gradualmente  
la sfericità del sapore.

Come da tradizione la degustazione termina con lo *Shime*:  
un riso con *Wagyu* semifreddo e zenzero marinato.

---

### 前菜 ANTIPASTI

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

### 焼肉 YAKINIKU

Grigliata di *Wagyu* in stile giapponese (120g)

### 🍴 SHIME

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

### 甘味 DESSERT

デザート盛り合わせ  
Dolci misti

## ランチ定食

### MENU FISSI

和牛焼肉 YAKINIKU <i>Wagyu</i> (100g) e verdure da grigliare al tavolo Antipastino, zuppa di <i>Miso</i>	40
矢澤カレーライス CURRY RICE Riso in bianco e ragù di manzo speziato al curry giapponese Insalata, zuppa di <i>Miso</i>	16
和牛月見あんかけご飯 ANKAKE RICE Riso bianco con tuorlo di uovo in cocotte e ragù di <i>Wagyu</i> Insalata, zuppa di <i>Miso</i>	16
自家製ナムルの野菜ビビンバ BIBIMBAP DI VERDURE Riso con verdure in salsa speciale in cocotte Insalata, zuppa di <i>Miso</i>	15
和牛のメンチカツ定食 MENCHI KATSU Crocchette di <i>Wagyu</i> in stile giapponese Antipastino, insalata, riso, zuppa di <i>Miso</i>	18
熱々すき焼き SUKIYAKI Piatto tipico giapponese in tegame con <i>Wagyu</i> Riso, uovo in camicia	20

肉うどん 18  
UDON di WAGYU  
Spaghetti in brodo in tegame con *Wagyu* stufato  
e uovo in camicia  
Riso di *Takikomi*, *Tsukemono*

矢澤カレーうどん 20  
CURRY UDON  
Spaghettoni *Udon* con brodo al curry e *Wagyu*  
Riso bianco, *Tsukemono*

矢澤牛 ユッケ丼 22  
YUKKE DON  
Riso con tartar di *Wagyu* con salsa speciale di soia  
Insalata, antipasti, zuppa di *Miso*

鶏白湯ラーメン 15  
TORI RAMEN  
*Ramen* in brodo di pollo con *Chasyu* di pollo e porro  
Riso bianco, *Kimchi*

---

本日の日替わりランチ 18 - 24  
MENU DEL GIORNO  
Chiedere al cameriere

---

## MENU A LA CARTE

- |  |    |
|--|----|
| 自家製はくさいキムチ<br><i>Kimchi Hakusai</i><br>Cavolo cinese fermentato piccante       | 5  |
| ナムル盛り合わせ<br><i>Namuru misti</i><br>Verdure stagionali marinate alla giapponese | 8  |
| 肉味噌の冷奴<br>Tofu fresco con ragù di <i>Wagyu</i> piccante                        | 7  |
| グリーンサラダ ゴマダレドレッシング<br>Insalata verde con condimento al sesamo                  | 8  |
| メンチカツ 一個<br>Crochetta di <i>Wagyu</i> (1 pz)                                   | 5  |
| サーロインの手巻き 一貫<br><i>Sushi Temaki</i> (1 pz)                                     | 6  |
| 和牛しぐれのポテトサラダ<br>Patate del giapponese nostalgico con <i>Wagyu</i>              | 10 |
| 季節野菜の鉄板焼き<br>Verdure alla griglia  | 10 |

矢澤牛のユッケ 15  
*Yukke*  
Crudità di *Wagyu*

和牛焼肉盛り合わせ 50  
Grigliata mista di *Wagyu* (120g)

味利き和牛 小盛り合わせ 28  
Assaggi grigliati di *Wagyu* (80g)

和牛サー ロインの矢澤焼き 40  
*Yazawa Yaki*  
Due fette di controfiletto marinate in 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

和牛カルビ 30  
*Kalbi* (100g)

和牛ロース 30  
*Lose* (100g)