



**JAPANESE BBQ**

## **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 per fetta dura tre secondi: " ichi... ni... san" e della 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 PRANZO

- 和牛焼肉定食 45  
*YAKINIKU*  
Tagli misti di Wagyu (100g) e verdure da grigliare al tavolo  
Accompagnati da Kimchi, riso bianco e zuppa di Miso
- すき焼き定食 30  
*SUKIYAKI*  
Piatto in tegame con Wagyu, verdure e Tofu in salsa a base di soia  
Accompagnati da antipastini, riso bianco e uovo in camicia  
DISPONIBILITÀ GIORNARIERA LIMITATA
- 和牛しょうが焼き定食 32  
*WAGYU SHOGAYAKI*  
Fettine di Wagyu saltate con cipolle in salsa a base di soia e zenzero  
Accompagnati da antipastini, insalata, riso bianco e zuppa di Miso  
DISPONIBILITÀ GIORNARIERA LIMITATA
- 豚しょうが焼き定食 19  
*BUTA SHOGAYAKI*  
Fettine di maiale saltate con cipolle in salsa a base di soia e zenzero  
Accompagnati da antipastini, insalata, riso bianco e zuppa di Miso
- 和牛つけ麺定食 28  
*WAGYU TSUKEMEN*  
Ramen accompagnato da una ciotola separata di brodo concentrato e saporito per intingere. Il brodo leggermente piccante è base di gallina e pesce, arricchito con salsa di soia, servita con Wagyu, uova in camicia e a parte riso bianco
- 和牛ユッケ丼定食 26  
*YUKKE DON*  
Riso con tartare di Wagyu e tuorlo d' uovo in salsa a base di soia  
Accompagnati da antipastini, insalata e zuppa di Miso

メンチカツ定食 26  
*MENCHI KATSU*

Polpettone di Wagyu fritto giapponese  
Accompagnati da antipastini, insalata, riso bianco e zuppa di Miso

和牛カルビチゲ定食 24  
*KALBI JJIGAE*

Zuppa piccante con bocconcini di Wagyu, Kimchi, uovo, verdure e Tofu  
Accompagnato da riso bianco

和牛肉うどん定食 24  
*NIKU UDON*

Spaghettoni Udon in brodo con stufato di Wagyu, uovo in camicia e cipollotti  
Accompagnati da ciotola di riso "Maze Gohna" e Tsukemono

ビビンバ定食 24  
*BIBIMBAP*

Riso croccante in cocotte calda con misto di verdure e Kimchi  
Accompagnati da insalata e zuppa di Miso

和牛カレーうどん定食 24  
*CURRY UDON*

Spaghettoni Udon in brodo al curry con Wagyu, cipolla e cipollotti  
Accompagnati da riso bianco e Tsukemono

アメリカ産 和牛ハラミ味噌カツ丼定食 23  
*MISOKATSU DON*

Riso con cotoletta di Entraña Wagyu Americana  
impanata servita con una ricca salsa di miso  
Accompagnati da uovo in camicia e zuppa di Miso

矢澤カレーライス定食 22  
*CURRY RICE*

Riso con ragù di Wagyu speziato al curry giapponese  
Accompagnati da insalata, zuppa di Miso

カレートッピング A scelta con:

US 和牛ハラミカツ COTOLETTA ENTRANA DI WAGYU AMERICANA 19

ホタテフライ CAPESANTE FRITTE 3 PEZZI 11

メンチカツ POLPETTONE DI WAGYU FRITTO 1 PEZZO 8

和牛コロッケ CROCCHETTE DI PATATE CON WAGYU 1 PEZZO 8

ネギ塩マグロ鉄火丼定食 23  
*NEGISHIO MAGRO DON*

Riso con fette di tonno rosso marinato con salsa SHIO KOJI e cipollotti, zenzero  
Accompagnati da Tsukemono e zuppa di Miso

豚キムチ定食 19  
*BUTA KIMCHI*

Fettine di pancetta di maiale saltate con cavolo cinese fermentato al piccante  
Accompagnati da antipasti, riso bianco e zuppa di Miso

季節のラーメン定食 18 - 28  
*RAMEN DI STAGIONE*

Chiedere al cameriere  
oppure scansiona QR CODE

週替わりランチ 22 - 32  
*PRANZO DELLA SETTIMANA*

Chiedere al cameriere  
oppure scansiona QR CODE



日本に一時帰国した時の楽しみの一つに、焼肉を食べに行くというのがあります。

僕たち日本人が思う理想の焼肉！  
それをそのままコース仕立てに致しました。

お決まりのキムチ、ナムルにサラダ、少し贅沢に特製のタレに合えられたユッケから始まり、  
たっぷりのお肉たちを塩だれや醤油だれに絡めて焼いたあと、間髪入れず豪快にごはんをかきこむ。  
メのカレーライスで胃袋の隅まで優越感で満たしたあとは  
今夜の余韻に浸りながら、食事の後の綺麗になったテーブルに残る最後の香りまでをも楽しむ！

これが僕の理想の焼肉の在り方です。

焼肉は、僕たち日本人にとって特別な食事の一つであり、その楽しみは言葉にし尽くしがたいものがあります。

Il giorno del mio rientro in Giappone, la prima tappa è  
immaneabilmente dedicata allo Yakiniku.  
Vi è un piacere speciale in questo, un'emozione, il richiamo ai  
profumi e ai sapori dell'infanzia.

Il nostro Yakiniku ideale!  
Abbiamo concepito un percorso su misura.

Iniziamo con il solito, il Kimchi, il Namuru, l'insalata e piccolo  
vezzo ordiniamo anche la Yukke, condita con una salsa  
speciale, alla vista, morbida e burrosa, ricca di Umami!

Successivamente ci concentriamo su tagli classici intinti  
generosamente nella salsa di sale e soia e, mentre ci inebriamo  
del profumo della carne che cuoce, proseguiamo senza posa ad  
accompagnare il riso con gusto.

Dopo aver riempito ogni centimetro del mio stomaco con un  
senso di superiorità con fine pasto Curry rice.

Il tavolo è ora pulito, nulla è sfuggito al nostro appetito, tale la  
delizia offerta sulla mensa.

Il profumo dell'ultima fetta di carne alla griglia aleggia ancora  
nell'aria e, stimolando il nostro olfatto, un velo di malinconia  
per quell'aroma che lentamente ma inesorabilmente si  
dissipa, ci avvolge.

Questo è il mio Yakiniku ideale.

Rappresenta per noi giapponesi uno dei pasti più speciali, un  
piacere che spesso sfugge alle parole, evoca emozioni intrise dei  
profumi e sapori di un'antica convivialità, un caloroso e  
affettuoso benvenuto a casa!

# MENU DEGUSTAZIONE CLASSICO

## 110 EURO

---

### 前菜

#### ANTIPASTI

やみつき和牛ユッケ

Tartare battuta al coltello di Wagyu

自家製キムチとナムルの盛り合わせ

Cavolo cinese fermentato piccante Kimchi  
e verdure miste marinate Namuru

矢澤サラダ

Insalata di Yazawa

### 焼肉

#### YAKINIKU

Grigliata di Wagyu in stile giapponese

塩焼肉

Assortimento di tagli sottili di Wagyu giornalieri  
marinate con sale e olio di sesamo

タレ焼肉

Assortimento di tagli sottili di Wagyu giornalieri  
marinate con la salsa speciale Yazawa



#### SHIME

矢澤カレーライス

Riso con ragù di Wagyu speziato al curry giapponese

### 甘味

#### DOLCE

すだちのシャーベットまたは抹茶のジェラート

Sorbetto di sudachi o gelato di Matcha

---

最高級 国産 A5 ランクの黒毛和牛

信頼できる生産者さんを介し仕入れた、その美味しさを世界中へ発信し始めて幾星霜。

我々、焼肉矢澤の真骨頂を味わって頂けるのがこの焼肉 YAZAWA コースです。

饗する焼肉は全て A5 ランク黒毛和牛の選りすぐりの希少部位。

日本から真空直送空輸で冷蔵のまま運ばれたこの和牛は熟練の職人が全てを店舗で手切りでカットしています。

700kg の黒毛和牛一頭から取れる希少部位は数 kg 程度。

それまでの焼肉業界へ希少部位という概念を広めたパイオニアである我々がここミラノでもそのスタイルを皆様へお届けします。

焼肉の醍醐味とは

目の前で焼きたての肉を、香りと共に熱々のまま口に運ぶその瞬間にあります。

臨場感はそのままに、矢澤クオリティで仕事を成された最高級の黒毛和牛と共に特別な焼肉の晩餐をお楽しみください。

Da decenni acquistiamo solo da allevatori affidabili e personalmente conosciuti le carni di più alta qualità di manzo Wagyu Kuroge giapponese di categoria A5 e ne trasmettiamo il pregio del gusto, unico e raffinato, in tutto il mondo.

Questo rappresenta il fulcro dell' eccellenza di Yakiniku YAZAWA, le carni più pregiate in assoluto da assaporare grazie al nostro percorso Yakiniku YAZAWA.

Ogni fetta di carne destinata al banchetto Yakiniku è un taglio raro e prezioso di Wagyu nero categoria A5, trasportati direttamente dal Giappone in condizioni di sottovuoto in celle frigorifere speciali.

Le nostre carni sono lavorate esclusivamente a mano dai nostri esperti mastri artigiani, direttamente nel nostro ristorante.

I tagli rari, ottenuti da un' esemplare di Wagyu di massimo 700 kg, rappresentano solamente una rara frazione dell' intero, appena qualche chilogrammo.

Noi, pionieri nella promozione dell' utilizzo, anche e soprattutto, dei tagli rari nell' industria dello Yakiniku, portiamo dal Giappone il valore di questo concetto qui, a Milano, per Voi.

Il vero piacere dello Yakiniku si rivela nel momento in cui il primo boccone di carne ancora fumante e profumata incontra il palato.

Vi invitiamo a godere di una cena ineguagliabile con la migliore qualità di carne Wagyu Kuroge in perfetto stile YAZAWA. Proprio come se foste in Giappone.

MENU DEGUSTAZIONE  
**YAZAWA**

**150 EURO**

---

**先付け**

**SAKIZUKE**

季節の小前菜 盛り合わせ

Cinque antipasti stagionali misti  
rappresentativi dello stile tradizionali giapponese

**焼肉**

**YAKINIKU**

Grigliata di Wagyu in stile giapponese

塩焼肉

Assortimento di tagli sottili di Wagyu giornalieri  
marinate con sale e olio di sesamo

矢澤焼き

Sir Loin di Wagyu marinato con salsa Warishita  
servita con uovo in camicia stile tradizionale Sukiyaki

タレ焼肉

Assortimento di tagli sottili di Wagyu giornalieri  
marinate con la salsa speciale Yazawa



**SHIME**

肉うどん

Spaghettoni Udon in brodo con stufato di Wagyu,  
uovo in camicia e cipollotti

**甘味**

**DOLCE**

デザートの盛り合わせ

Dolci misti

---

## 会席料理と懐石料理

解釈の仕方は数あれど、その本質はどちらも旬の素材から四季を感じ、それを口にすることで食すことへの感謝と敬意を払いながら日常の中に慎ましく存在する喜びや、楽しみを大切な人と分かち合い慈しむこと。

それが、侘び寂びであり、それこそが KAISEKI の心だと我々、矢澤は考えます。

## その KAISEKI の心に

黒毛和牛と日本料理という日本が誇る二つの素晴らしい食文化を組み合わせ

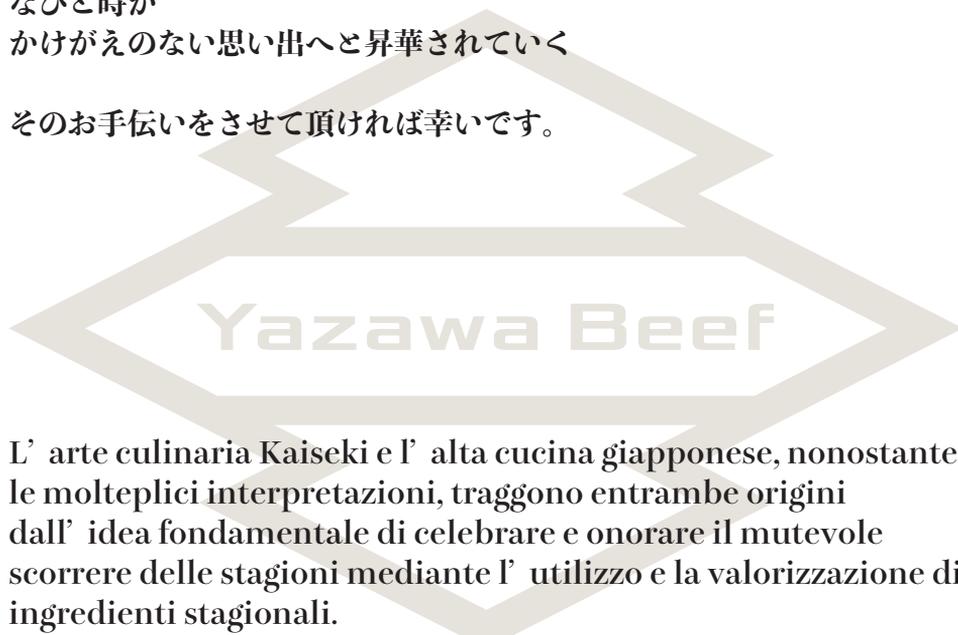
贅沢な和牛 KAISEKI コースで日本の食文化のエッセンスを思う存分味わってください。

今宵の宴に矢澤 Milano を選んで頂いた皆様へ

日本の食文化の多様性をお伝えすると共に大切な人と過ごす、その大切なひと時が

かけがえのない思い出へと昇華されていく

そのお手伝いをさせて頂ければ幸いです。



Yazawa Beef

L' arte culinaria Kaiseki e l' alta cucina giapponese, nonostante le molteplici interpretazioni, traggono entrambe origini dall' idea fondamentale di celebrare e onorare il mutevole scorrere delle stagioni mediante l' utilizzo e la valorizzazione di ingredienti stagionali.

A tavola si esprime gratitudine e rispetto per il cibo quotidiano, al contempo si condividono e si coltivano la gioia e il piacere della convivialità con le persone importanti della propria vita.

Questa è l'essenza del WABI SABI ed è proprio questo lo spirito del KAISEKI che noi di YAZAWA abbracciamo.

Manzo Wagyu e cucina giapponese, abbiamo creato questa magnifica combinazione per farvi gustare appieno l' essenza della cultura culinaria giapponese attraverso il nostro esclusivo percorso Wagyu Kaiseki.

Ai nostri ospiti di questa sera che hanno scelto YAZAWA a Milano, mentre ci adoperiamo a trasmettere la ricchezza e la varietà della cultura culinaria giapponese, auguriamo che il tempo trascorso in compagnia dei vostri affetti possa trasfigurarsi in un tesoro di ricordi indimenticabili.

MENU DEGUSTAZIONE  
KAISEKI

190 EURO

前菜

ANTIPASTI

和牛と旬野菜の季節前菜

Antipasti di Wagyu con le verdure stagionali

寿司

SUSHI

和牛寿司盛り合わせ

Sushi misti Wagyu del giorno

焼肉

YAKINIKU

Grigliata di Wagyu in stile giapponese

厚切り部位 塩焼肉

Bistecca di Wagyu del giorno

servita con Wasabi e Negi Tare

矢澤焼き

Sir Loin di Wagyu marinato con salsa Warishita

servita con uovo in camicia stile tradizionale Sukiyaki

特選部位 秘伝のもみだれ

Assortimento di tagli sottili di Wagyu giornalieri

marinate con la salsa speciale Yazawa

御汁

FINE PASTO

季節野菜と麦味噌の味噌汁

Zuppa di miso orzo e verdure stagionali

甘味

DOLCE

季節のデザート

Dolce di stagione

# MENU ALLA CARTA

## 前菜 和牛

### ANTIPASTI WAGYU

和牛ユッケ 18  
*YUKKE*

Curdite di Wagyu tagliato a mano, servito con la nostra salsa speciale Yawaza

和牛コロッケ 18

*CROCCHETTE GIAPPONESI*

Crocchette di patate ricche di succulenta Wagyu

和牛メンチカツ 16

*MENCHI*

Polpettone di Wagyu fritto giapponese

和牛肉どうふ 16

*WAGYU NIKU TOFU*

Tenera cottura di tofu Kinugoshi, wagyu e cipollotti, un abbraccio delicato di sapori

## 前菜 魚

### ANTIPASTI MARE

ホタテフライ 19

*HOTATE FRY*

Capasante fritte alla giapponese con salsa tartar d' uovo

マグロマヨキムチ 17

*TONNO MAYO KIMCHI*

Un piatto avvolgente e delicatamente piccante e cremoso di tonno e avocado con pinoli, avvolti in kimchi di cavolo

タコのピリ辛 13

*TAKO NO PIRIKARA*

Un piatto piccante e appetitoso con polpo tenero, sedano croccante, e ravanella, mantenendo la freschezza e la croccantezza

## 前菜 野菜

### ANTIPASTI VERDURE

ナムル盛り合わせ 13  
*NAMURU*

Un assortimento di Namul è una selezione di piatti coreani costituiti da verdure miste marinate e condite leggermente. Tutte trattate in modo da mantenere la loro croccantezza naturale pur essendo saporite. Ogni verdura è preparata separatamente con condimenti quali olio di sesamo, sale. Questo piatto è anche servendo come contorno ideale o come parte di un pasto più grande.

自家製白菜キムチ 11  
*KIMCHI*

Kimchi fatto in casa con cavolo cinese è un piatto tradizionale coreano preparato fermentando il cavolo cinese con una miscela di spezie, sale, aglio, zenzero e altre verdure. Questo processo di fermentazione conferisce al kimchi il suo caratteristico sapore piccante e acidulo, oltre a renderlo ricco di probiotici benefici per la salute.

矢澤サラダ 11  
*INSALATA YAZAWA*

Insalata di cavolo cappuccio tagliato a julienne, lattuga e alga nori fini servita con salsa speciale di semi di sesamo bianco e soia

ポテトサラダ 11  
*POTATO SALAD*

Purè di patate semplice, impreziosito da una salsa tartar a base di uovo speciale con sopra pancetta croccante

ナスの揚げ浸し 11  
*AGEBIDASHI*

Melanzane fritte, poi marinate in un aromatico brodo in stile giapponese, unendo la croccantezza alla delicatezza di sapori affascinanti

季節野菜のおひたし 11  
*OHITASHI*

Verdure di stagione delicatamente marinate in una raffinata salsa di soia, esaltando i sapori naturali con un tocco di eleganza giapponese

季節の肴 10 - 15  
*TSUMAMI DI STAGIONE*

Chiedere al cameriere

季節野菜のロースト 矢澤特製ダレ 10 - 15  
*VERDURE ARROSTO YAZAWA STYLE*

Verdure stagionali arrostate, avvolte in una esclusiva salsa Yazawa, un incontro di sapori che celebra l'arte culinaria

## 和牛寿司

### SUSHI DI WAGYU



和牛寿司 盛り合わせ  
*WAGYU SUSHI MISTI*  
Sushi Nigiri di Wagyu 6 tagli diversi

100

和牛サーロインの握り

*SUSHI SIR LOIN*

Sushi Nigiri di controfiletto di Wagyu 4 pezzi

28

和牛太巻き

*FUTOMAKI*

Futomaki di stracetti di Wagyu cotto con frittata di uova

26

和牛ユッケ細巻き

*HOSOMAKI*

Hosomaki con tartare di Wagyu e Daikon sotto sale tritato

24

## 焼肉

### YAKINIKU DI WAGYU



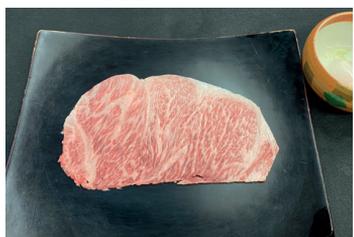
和牛焼肉盛り合わせ 120g  
Assortimento giornaliero di Wagyu  
120g

60



和牛焼肉盛り合わせ 180g  
Assortimento giornaliero di Wagyu  
180g

90



矢澤焼き 1枚 / 一人  
*YAZAWA YAKI*  
Fetta di controfiletto marinata in salsa  
Sukiyaki (a base di soia e zucchero)  
servita con uovo in camicia  
Per una persona

26

## 厚切り希少部位

### TAGLI SPESSI

SECONDO DISPONIBILITÀ

アメリカ産 和牛フィレ 120g 37  
*US WAGYU FILETTO*

アメリカ産 和牛シャトーブリアン 120g 47  
*US WAGYU CHATEAUBRIAND*  
Cuore di filetto

国産黒毛和牛 A5 フィレ 120g 56  
*KUROGE WAGYU A5 FILETTO*

国産黒毛和牛 A5 シャトーブリアン 120g 70  
*KUROGE WAGYU A5 CHATEAUBRIAND*  
Cuore di filetto

## タン / ハラミ

### ALTRI TAGLI

DISPONIBILITÀ GIORNARIERA LIMITATA (100g)

アメリカ産 和牛ハラミ 29  
*US WAGYU HARAMI*  
Entraña Wagyu Americana

牛タン塩 23  
*LINGUA DI VITELLO*  
Lingua di manzo tagliato sottile

厚切り牛タン塩 31  
*LINGUA DI VITELLO PRIME CUT*  
Lingua di manzo taglio spesso di qualità superiore, succulenta e tenera

# 单品稀少部位

## TAGLI DI WAGYU

SECONDO DISPONIBILITÀ (100g)

TAGLI PIÙ MARMORIZZATI



トモ三角 TOMO SANKAKU	50
ミスジ MISUJI	50
ザブトン ZABUTON	50
リブ芯 RIB SHIN	50
イチボ ICHIBO	50
シンシン SHIN SHIN	50
ナカニク NAKANIKU	50
サンカク SANKAKU	50
ランプ RUMP	50
トウガラシ TOGARASHI	50
ランボソ RUMBOSO	50

TAGLI PIÙ MAGRI

## メの逸品

### FINE PASTO

- |   |    |
|---|----|
| 和牛ちらし寿司<br><i>WAGYU CHIRASHI</i><br>Chirashi di Wagyu servita con verdure e<br>frittata d' uova Tamagoyaki  | 28 |
| 和牛丼<br><i>WAGYU DON</i><br>Riso con stracetti di Wagyu stufati e cipolle,<br>servito con uovo in camicia  | 28 |
| 牛トロ丼<br><i>GYUTORO DON</i><br>Riso con carne tritata di Wagyu cruda, zenzero,<br>alga Nori e salsa speciale a base di soia  | 26 |
| ビビンバ<br><i>BIBIMBAP</i><br>Riso croccante in cocotte calda con misto di verdure,<br>Wagyu, Kimchi e uovo  | 24 |
| ネギ塩マグロ鉄火丼<br><i>NEGISHIO MAGURO DON</i><br>Riso con pregiato tonno rosso, delicatamente insaporito<br>con koji di sale e avvolto in una esclusiva salsa di cipollotti | 23 |
| カレーライス<br><i>CURRY RICE</i><br>Riso bianco con ragù di Wagyu speziato al curry in stile giapponese  | 22 |
| 白米<br><i>RISO BIANCO</i>  | 5  |

カルビチゲスープ 24  
*KALBI JJIGAE*

Zuppa piccante con bocconcini di Wagyu,  
Kimchi, Tofu, verdure e uovo

カレーうどん 24  
*CURRY UDON*

Spaghettoni Udon al curry, arricchite da Wagyu  
e avvolte nel profumo intenso del brodo di bonito

肉うどん 24  
*NIKU UDON*

Spaghettoni Udon in brodo con stufato di Wagyu, uovo in camicia e cipollotti

和牛つけ麺 28  
*WAGYU TSUKEMEN*

Ramen accompagnato da una ciotola separata di brodo concentrato e  
saporito per intingere. Il brodo leggermente piccante è base di gallina e pesce,  
arricchito con salsa di soia, servita con Wagyu, uova in camicia

醤油ラーメン 19  
*SHOYU RAMEN*

Ramen in brodo a base di soya con pancetta di maiale,  
uovo sodo marinato, bamboo e cipollotti

季節のラーメン 18 - 30  
*RAMEN DI STAGIONE*

Chiedere al cameriere  
oppure scansiona QR CODE

味噌汁 5  
*ZUPPA DI MISO*



Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l' apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Non è comunque possibile garantire l' assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.

