



## TORII

Il Torii (鳥居) è il tradizionale portale d'accesso giapponese che porta ad un jinja (santuario shintoista) o ad un'area sacra. Il Torii Japanese Restaurant vuole rappresentare una "porta di accesso" ai veri sapori culinari nipponici e diventarne un riferimento gastronomico.



“La cucina giapponese è nota per essere una delle cucine più bilanciate e salutari al mondo facendo un ampio uso di pesce fresco, verdure, alghe e tè verde. Questo tipo di cucina è definita “WASHOKU” e dal dicembre 2013 è stata inserita fra i patrimoni dell’UNESCO. Cercherò di farvi assaporare i gusti più autentici ed originali del Giappone, gli stessi che ho proposto quando ero lo chef dell’imperatore.”

飯干 伸哉  
*liboshi Shinya*

L'ordine di consegna delle pietanze varia in base ai tempi di preparazione di ogni singolo piatto, senza distinzione tra piatti freddi, piatti caldi e sushi.

***È disponibile su richiesta soia senza glutine e sono presenti nel menù piatti vegetariani (  ) e senza glutine (  )***

è consigliato segnalare celiachia e qualunque tipologia di allergia o intolleranza alimentare al personale di sala.

Il menù e gli impiattamenti sono corretti al momento della stampa, ma è possibile che siano soggetti a modifiche senza preavviso, anche in base alla stagionalità delle materie prime.

Alcuni piatti presenti nel menù alla carta sono esclusivamente ordinabili tramite questa formula, mentre altri vengono riproposti nel menù "Open pranzo" e si differenziano per la porzione offerta.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile richiedere la documentazione, che verrà fornita dal nostro personale su esplicita richiesta.

Durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni crociate.

Il tobiko contiene il colorante E102, E110, E129.

I prodotti della pesca somministrati vengono acquistati congelati o freschi.

In quest'ultimo caso, come previsto dal REG. CE853 e modificato dal regolamento (UE) n.1276/2011, il pesce destinato ad essere servito crudo (o in modo simile) deve essere stato sottoposto ad un trattamento di bonifica.

I piatti che contengono prodotti surgelati, non derivati dalla pesca, sono contrassegnati da \*.

La cucina chiude alle ore 14.30.

Coperto 2,5

# LE NOSTRE PROPOSTE PER IL PRANZO

(dal lunedì al venerdì)  
(coperto incluso)

ラーメン定食  
**RAMEN TEISHOKU**

15

**Ramen ai gusti Miso, Shouyu o Shio**

*Noodle ramen\* ai gusti miso piccante, soia o sale  
con maiale, verdure miste, uovo e zuppa*

**Yakimeshi (Riso saltato)**

*Riso saltato con carne macinata di vitello, cipolla, uovo e funghi shiitake*

**Niku Gyoza (3pz)**

*Ravioli di carne di maiale\* alla piastra con salsa gyoza*

**Caffè o gelato**

焼きそば / 焼きうどん定食  
**YAKISOBA o YAKIUDON TEISHOKU**

15

**Yakisoba o yakiudon**

*Noodle soba con maiale, verdure miste, salsa di Yakisoba, zenzero rosso, alga aonori*

**Uramaki sake avocado**

*Uramaki di salmone e avocado (4pz)*

**Insalata verde**

*Insalata mista con salsa TORII*

**Caffè o gelato**

寿司刺身定食  
**SUSHI E SASHIMI TEISHOKU**

16

Sashimi misti 4pz, Nigiri 3 pz, Uramaki 4pz

**Insalata verde**

*Insalata mista con salsa TORII*

Zuppa di miso

Caffè o gelato

寿司定食  
**SUSHI TEISHOKU**

15

Nigiri 3 pz, Uramaki 4pz, Mini Inarizushi 2pz

**Insalata verde**

*Insalata mista con salsa TORII*

Zuppa di miso

Caffè o gelato

鳥居弁当  
**TORII BENTO BOX**

17

**Sashimi moriawase**

*Fettine di pesce misto*

**Insalata verde**

*Insalata mista con salsa TORII*

**Bara Chirashi**

*Pesce misto a cubetti con riso*

**Tempura**

*Gamberoni e ostrica*

**Teriyaki**

*Salmon e tonno*

Zuppa di miso

Caffè o gelato

# BUSINESS LUNCH MENÙ

15

## **Kake Udon o Soba**

*Noodle udon\* / soba\* con alga wakame, cipollotto e dashi (brodo di pesce e verdure)*

+

## **Uramaki sake avocado**

*Uramaki di salmone e avocado (4pz)*

+

**Caffè o gelato**

---

## **Yakitori Don**

*Letto di riso con pollo, grigliato in salsa yakitori, alga nori e dashimaki tamago (frittata giapponese) e peperoncino dolce*

+

## **Uramaki sake avocado**

*Uramaki di salmone e avocado (4pz)*

+

**Caffè o gelato**

---

## **Kare rice**

*Riso al curry con pollo, patate, carote e cipolle*

+

## **Insalata verde**

*Insalata mista con salsa TORII*

+

## **Uramaki sake avocado**

*Uramaki di salmone e avocado (4pz)*

+

**Caffè o gelato**

## PER I BAMBINI FINO A 10 ANNI

12

### OKOSAMA PLATE

(30min.)

**Piatto unico con**

**Ebi Furai** (*Frittura di gambero impanato*),

**Omurice** (*Riso con pollo, cipolla, uovo e salsa omurice*),

**Takoyaki 2pz** (*Polpetta di polpo\* con salsa takoyaki e scaglie di tonnetto*),

**Tori no Karaaghe** (*Pollo fritto marinato*),

**Potato Salad** (*Insalatina di patate con tonno, cetriolo, carote, cipolla e maionese*)

**Gelato**

### OKOSAMA PLATE SUSHI

(30min.)

**Piatto unico con**

**Ebi Furai** (*Frittura di gambero impanato*),

**Potato Salad** (*Insalatina di patate con tonno, cetriolo, carote, cipolla e maionese*),

**Niku Gyoza fritti 2pz** (*Ravioli di carne di maiale\* fritti*),

**Hosomaki salmone 6pz,**

**Nigiri salmone 3pz**

**Gelato**