



**GINZA**

ristorante giapponese

## A

### **ABURA**

OLIO.

### **ABURA-AGE**

FETTE DI TOFU FRITTE.

### **AEMONO**

CIBI IN CONDIMENTI ALL'ACETO O CON SALSE.

### **AGE**

FRITTO.

### **AMIYAKI**

CUCINATO SU UNA GRIGLIA DI METALLO.

### **AN**

CONSERVA DOLCE DI FAGIOLI ADZUKI.

### **ANMITSU**

DESSERT PREPARATO CON AGAR-AGAR, AN E ZUCCHERO.

### **ASA GOHAN**

COLAZIONE.

### **AWABI**

ORECCHIA DI MARE.

### **AZUKI**

PICCOLO FAGIOLO ROSSO, ADZUKI.

## B

### **BAATAA**

BURRO.

### **BATTERA-ZUSHI**

SUSHI DI SGOMBRO PRESSATO E MODELLATO IN STAMPO ALLA MANIERA DI OSAKA.

### **BENTO**

COLAZIONE TRADIZIONALE IN CESTINO.

### **BIIRU**

BIRRA.

### **BUROKKORI**

BROCCOLETTI.

## C

### **O-CHA**

THE VERDE ("O" È UN PREFISSO ONORIFICO).

### **CHANKO-NABE**

FRUTTI DI MARE E VERDURE STUFATE, CIBO TRADIZIONALE DEI LOTTATORI DI SUMO IN ALLENAMENTO.

### **CHAWAN**

CIOTOLA DI RISO.

### **CHAWAN MUSHI**

CREMA DI UOVA CON VERDURE A DADINI.

### **CHAZUKE**

RISO CON VARIE SALSE SU CUI VIENE COSPARSO DEL THE VERDE.

### **CHIKUWA**

COMPOSTO DI CARNE TRITATA DI PESCE A FORMA DI TUBO VUOTO.

### **CHIRASHI-ZUSHI**

PESCE CRUDO ASSORTITO TAGLIATO A FETTINE SU UN LETTO DI RISO SUSHI ALL'ACETO.

**CHIIZU**

FORMAGGIO.

**D****DAIKON**

GROSSA RADICE GIAPPONESE A FORMA DI CAROTA.

**DAIZU**

FAGIOLI DI SOIA.

**DANGO**

PALLINE DOLCI DI FARINA DI RISO, SOLITAMENTE SERVITE IN SPIEDINI.

**DASHI**

BASE PER ZUPPE FATTA DI ALGHE E PESCE (FONDAMENTALE NELLA CUCINA GIAPPONESE).

**DENGAKU**

TOFU O KONNYAKU ARROSTITO SU SPIEDINI RICOPERTO DI MISO DOLCE.

**E****EBI**

GAMBERETTO.

**ENOKI**

FUNGHI BIANCHI LUNGHI E SOTTILI.

**F****FUGU**

PESCE PALLA, UNA DELICATESSE SASHIMI ESTREMAMENTE APPREZZATA.

**FURUTSU**

FRUTTO.

**G**

**GARI**

ZENZERO AFFETTATO IN SALAMOIA (SERVITO NEI RISTORANTI SUSHI).

**GENMAI**

RISO MARRONE.

**GOBO**

RADICE DI BARDANA.

**GOHAN**

TERMINE FORMALE PER "RISO", CHE SIGNIFICA ANCHE "FARINA" (SI PUÒ USARE ANCHE IL TERMINE INFORMALE "MESHI").

**GOMA**

SEMI DI SESAMO.

**GYOZA**

PALLINE DI CARNE O VERDURE ALLA CINESE.

**H****HASHI**

IL TERMINE COMUNEMENTE USATO PER INDICARE I BASTONCINI.

**HIJIKI**

VARIETÀ DI ALGA MARINA.

**HIRU-GOHAN**

COLAZIONE.

**HIYASHI**

FREDDO.

**HIYA YAKKO**

PEZZI DI TOFU FREDDO.

**HORENSO**

SPINACI

**I**

**IIDAKO**

PICCOLO POLIPO.

**IKA**

CALAMARO.

**IKURA**

UOVA DI SALMONE.

**INARI-ZUSHI**

RISO SUSHI IN FAGOTTINI DI TOFU FRITTO.

**K****KABAYAKI**

SPIEDINI DI ANGUILLA GRIGLIATI.

**KABU**

PICCOLA RAPA GIAPPONESE BIANCA E ROTONDA.

**KAI**

TERMINE GENERICO PER INDICARE I MOLLUSCHI.

**KAISEKI RYORI**

CUCINA RAFFINATA ALLA MANIERA DI KYOTO.

**KANPYO**

STRISCE DI ZUCCA SECCA USATE PER LEGARE I CIBI MESSI A CUOCERE IN UMIDO.

**KANTEN**

GELATINA RICAVATA DALLE ALGHE, USATA PRINCIPALMENTE NELLA PREPARAZIONE DI DESSERT.

**KAPPA-MAKI**

SUSHI ARROTOLATO CON RIPIENO DI RISO E CETRIOLI GIAPPONESI.

**KATSUO-BUSHI**

TONNO ESSICCATO (USATO PER LA PREPARAZIONE DEL DASHI).

**KI-NO-KO**

TERMINE GENERICO PER INDICARE I FUNGHI.

**KISSATEN**

CAFFÈ, COFFEE HOUSE.

**KOOHII**

CAFFÈ.

**KOMBU (KONBU)**

ALGA USATA NELLA PREPARAZIONE DEL DASHI (BRODO PER ZUPPE).

**KONNYAKU**

SOSTANZA GELATINOSA PRODOTTA TUBERO DELL'AMORPHOPHALLUS KONJAK UNA PIANTA DELLA FAMIGLIA DEGLI IGNAMI.

**KYURI**

CETRIOLO GIAPPONESE LUNGO E SOTTILE.

**M****MAGURO**

TONNO.

**MAKI**

ARROTOLATO.

**MESHI**

PAROLA INFORMALE INDICANTE RISO BOLLITO (PUO ANCHE SIGNIFICARE "FARINA").

**MIRIN**

VINO DI RISO DOLCE.

**MISO**

PASTA DI FAGIOLI DI SOIA FERMENTATA.

**MIZU**

ACQUA.

**MOMO**

PESCA.

**MORI-SOBA**

TAGLIATELLE DI GRANO SARACENO FREDDI SERVITE SU UNA GRIGLIA DI BAMBÙ.

## **MYOGA**

VARIETÀ DI ZENZERO MOLTO APPREZZATO E ABBASTANZA COSTOSO.

## **N**

### **NABEMONO**

STUFATO COTTO VELOCEMENTE.

### **NASU**

MELANZANA GIAPPONESE.

### **NATTO**

FAGIOLI DI SOIA FERMENTATI DALLA CONSISTENZA APPICCIOSA.

### **NIGIRI-ZUSHI**

PESCE CRUDO SU PEZZETTI DI RISO SUSHI AROMATIZZATO ALL'ACETO.

### **NIHON-SHU**

TERMINE SPECIFICO INDICANTE IL VINO DI RISO (SAKÈ).

### **NIMONO**

CIBI STUFATI IN SAKÈ E SALSA DI SOIA.

### **NOREN**

TENDA DIVISA COLLOCATA SU UNA SOGLIA. SI TROVA SOLITAMENTE ALL'INGRESSO DI RISTORANTI.

### **NORI**

ALGHE SECCHIE CHE SI TROVANO IN FOGLI MOLTO SOTTILI.

### **NUKA**

CRUSCA DI RISO (USATA PER METTERE LE VERDURE IN SALAMOIA).

## **O**

### **ODEN**

VERDURE, UOVA, PESCE, TOFU E ALGHE COTTI A FUOCO LENTO.

### **OISHII**

PAROLA CHE SIGNIFICA "DELIZIOSO".

## **OKONOMIYAKI**

“PANCAKE” DI UOVA CONTENENTI FRUTTI DI MARE A CUBETTI, VERDURE O CARNE, GRIGLIATI E RICOPERTI DI SALSA PICCANTE.

## **OSHINKO**

VERDURE SOTTACETO O IN SALAMOIA (“FRESCA FRAGRANZA”).

## **ONIGIRI**

POLPETTINA DI RISO.

## **OSECHI RYOORI**

PIATTI TRADIZIONALI DI CAPODANNO.

# **R**

## **RAMEN**

PASTA ALL’UOVO ALLA CINESE.

## **RENKON**

RADICE DI LOTO.

## **RINGO**

MELA.

## **ROBATAYAKI**

RISTORANTE SPECIALIZZATO IN CUCINA ALLA GRIGLIA.

# **S**

## **SABA**

SGOMBRO.

## **SAKANA**

TERMINE GENERICO PER “PESCE”.

## **SAKE**

SALMONE.

## **O-SAKE**

VINO DI RISO (“NIHON-SHU”), “O” È UN PREFISSO ONORIFICO.



**SARADA**

INSALATA.

**SASHIMI**

PESCE CRUDO SERVITO SENZA RISO.

**SATO**

ZUCCHERO.

**SATO-IMO**

PICCOLO TUBERO ROTONDO SIMILE ALLA RADICE DI TARO (PATATE DOLCI).

**SHABU-SHABU**

FETTINE SOTTILI DI CARNE COTTE RAPIDAMENTE IN BRODO CON VERDURE.

**SHIITAKE**

IL FUNGO PIÙ FAMOSO DEL GIAPPONE.

**SHIO**

SALE.

**SHISO**

LA FOGLIA VERDE DI PERILLA (PERILLA FRUTESCENS JAPONICA), SERVITA SOLITAMENTE CON SASHIMI. LA FOGLIA DI SHISO VIOLA È MOLTO APPREZZATA PER IL SUO USO NELLE PREPARAZIONI IN SALAMOIA.

**SHOYU**

SALSA DI SOIA.

**SHUNGIKU**

FOGLIE DI CRISANTEMO, COMMESTIBILI E USATE NEGLI UMIDI. ABBASTANZA SAPORITE.

**SOBA**

PASTA DI GRANO SARACENO SERVITA CALDA O FREDDA.

**SOMEN**

PASTA DI FARINA BIANCA SERVITA FREDDA IN ESTATE.

**T****TABE MONO**

CIBO.

**TAKENOKO**

GERMOGLI DI BAMBÙ

**TAKO**

POLIPO.

**TAMAGO**

UOVO.

**TARA**

MERLUZZO.

**TEKKA-MAKI**

SUSHI ARROTOLATO A BASE DI TONNO CRUDO.

**TENDON**

RISO RICOPERTO DI GAMBERETTI FRITTI TEMPURA.

**TEMPURA (TENPURA)**

FRITTO MISTO CON DI PESCE E VERDURE IN PASTELLA.

**TOFU**

CREMA DI FAGIOLI DI SOIA PRESSATA. DELIZIOSA E SALUTARE ALTERNATIVA ALLA CARNE.

**TORI**

CARNE DI POLLO

**TSUKEMONO**

VERDURE SOTTACETO O IN SALAMOIA ALLA GIAPPONESE.

**W****WAKAME**

VARIETÀ DI ALGA.

**WAN**

CIOTOLA (DI ZUPPA)

**WARIBASHI**

BACCHETTE DI LEGNO USA-E-GETTA.

**WASABI**

MOLTO CALDO, UNA SPECIE DI RAFANO VERDE GIAPPONESE.

## Y

### **YAKI**

ALLA GRIGLIA.

### **YASAI**

TERMINE GENERICO PER "VERDURE".

### **YOSE-NABE**

STUFATO FATTO CON QUALSIASI INGREDIENTE A DISPOSIZIONE.

### **YUDOFU**

TOFU BOLLITO LENTAMENTE IN ACQUA CALDA INSIEME AD ALGHE KOMBU.

### **YUSHOKU**

CENA.

### **YUZU**

AGRUME SIMILE AL LIMONE MOLTO APPREZZATO E COSTOSO.

## Z

### **ZARU-SOBA**

SOBA (PASTA DI GRANO SARACENO) FREDDA RICOPERTA DI STRISCE DI NORI.

### **ZUKE**

MARINATO.

### **ZUME**

IMBOTTITO.