

[SHIKI-ORIORI / Seasonal Beauty]  
by Yamaga Shikki  
at Japanese Kaiseki Restaurant HAZAMA

Milano Design Week 2025

Lunch Gozen Menu  
Hanami Gozen

花見御膳 (ご飯・味噌汁・漬物)

€ 40,00

Un vassoietto con circa 9 proposte-assaggi della cucina Kaiseki,  
Ingredienti di stagione cucinati con le cinque tecniche basilari di cottura: crudo: taglio, lessato, alla griglia, al vapore e fritto.  
Un colorato assortimento di nove contorni di ispirazione primaverile, disposti in un Jubako,  
serviti con Riso cotto in Hagama, Verdura marinata e Zuppa di miso

*A tray with about nine Kaiseki menu tasting suggestions,  
seasonal italian ingredients cooked in the five basic cooking methods: raw: cutting, simmering, grilling, steaming, and deep-frying.  
A colourful assortment of nine spring-inspired side dishes, arranged in a Jubako,  
served with marinated Vegetable and Miso soup*

季節のイタリア食材を、生、煮、焼、蒸、揚の五法で調理。  
春を感じる彩り豊かなおかず9品を、重箱に盛り付けました。

Lunch Bento box Menu  
Mini Kaisen

ミニ海鮮 (ご飯・味噌汁・漬物)

€ 25,00

3 tipi di pesce con Uova di salmone marinate "Zuke ikura" su letto di Riso bianco,  
serviti con Verdura marinata e Zuppa di miso

*3 kinds of sashimi with "Zuke ikura" Marinated Salmon Eggs over stew White rice,  
served with marinated Vegetable and Miso soup*

季節のミニ海鮮丼 (海鮮3種、いくら醤油漬け)



YAMAGA



HAZAMA

YUSUKE  
TAGUCHI  
DESIGN



HAZAMA

# A la carte Menu

April 8-12, 2025

## ANTIPASTI

- Namban-zuke** 南蛮漬け € 8,00  
Pesce in carpione con verdure di stagione: Pescato del giorno, fritto e marinato in Aceto di riso, Salsa di soia e Dashi  
*Marinated Fried Fish with seasonal vegetables: Fish of the day, fried and marinated in Rice Vinegar, Soy Sauce and Dashi*
- Pollo fritto** 鶏の唐揚げ € 8,00  
Pollo croccanti, precedentemente marinate in Salsa di soia profumata allo Zenzero  
*Fried chicken: Fried chicken, previously marinated in Ginger-flavoured Soy Sauce*
- Insalata di patate** ポテトサラダ € 7,00  
Patate cotte a vapore, verdure di stagione lessate, Uovo sodo, cubetti di Mortadella IGP e Mela Golden  
il tutto avvolto da soffice maionese rigorosamente fatta in casa dallo Chef  
*Potato Salad: Steamed Potatoes, boiled seasonal vegetables, hard-boiled egg, cubes of Mortadella IGP, Golden Apple and soft homemade Mayonnaise*
- Edamame** 枝豆 € 5,00  
Fagioli di soia  
*Soya Beans*

## OTSUKURI

- Otsukuri** お造り € 20,00  
Selezione di Sashimi con il pescato del giorno, 3 tipi di pesce  
*Otsukuri of the day, selection of 3 kinds of sashimi*

## MAIN SET MENU

- Kaisen-ju** 海鮮重 (味噌汁・漬物) € 40,00  
Il gran misto di crudo su letto di Riso bianco, serviti con Verdura marinata e Zuppa di Miso  
*The grand mix of raw fish over stew White Rice, served with marinated Vegetable and Miso soup*
- Una-ju** 鰻重 (味噌汁・漬物) € 30,00  
“Una-ju” filetti di Anguilla scottati alla brace e finitura al vapore, laccati con riduzione dei suoi succhi uniti a Salsa di soia e Mirin su letto di Riso bianco, serviti con Verdura marinata e Zuppa di Miso  
*“Una-ju” grilled and steamed Eel fillets, lacquered with reduced eel juices combined with Soy sauce and Mirin over stew white Rice, served with marinated Vegetable and Miso soup*
- Una-ju abbondante** 鰻重大盛り € 38,00  
*Larger portion of Una-ju*
- Gyu-ju** 牛重 (味噌汁・漬物) € 30,00  
Sottile fette di Manzo Piemontese e cipollotti lessati con la salsa Warishita (Mirin, Akazake, Salsa di soia), accompagnati uovo pochè  
Onsen Tamago e fiammiferi di zenzero marinato, su un letto di Riso bianco, serviti con Verdura marinata e Zuppa di Miso  
*Thin slices of Piedmontese beef and Spring onions boiled with Warishita sauce (Mirin, Akazake, Soy Sauce), accompanied by Poached egg Onsen tamago and marinated Ginger matchsticks on a bed of white rice, served with marinated vegetables and Miso Soup*

## DESSERT

- Gelato** € 6,00

I contorni vanno abbinati ad altri piatti principali. *Side dishes should be combined with other main dishes.*  
サイドメニューのみのご注文はご遠慮ください。

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.  
Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

*We would like to inform our guests that in case of food allergies and/or intolerances, a list of products containing allergens is available and can be consulted. For further information, please contact the staff.*

食物アレルギーと食物不耐性をお持ちのお客様は、ご注文の際スタッフにお伝えください。

## 3 portate

### 2 piatti antipasti

Insalata di patate, Pesce in carpione "Namban-zuke"

1 piatto a scelta dai nostri piatti principali tra:

Una-ju, Gyu-ju

### 3 course

#### 2 appetizer dishes

Potato Salad, Marinated Fried Fish "Namban-zuke"

Choice of 1 main course from:

Una-ju, Gyu-ju

## 5 portate

### 2 piatti antipasti

Insalata di patate, Pesce in carpione "Namban-zuke"

### 3 piatti principali

Inaniwa udon, Una-ju, Gyu-ju

### 5 course

#### 2 appetizer dishes

Potato Salad, Marinated Fried Fish "Namban-zuke"

#### 3 main courses

Inaniwa udon, Una-ju, Gyu-ju

## 6 portate

### 2 piatti antipasti

Insalata di patate, Pesce in carpione "Namban-zuke"

### Otsukuri

Un sashimi con 2 tipi di pesce

### 3 piatti principali

Inaniwa udon, Una-ju, Gyu-ju

### 6 course

#### 2 appetizer dishes

Potato Salad, Marinated Fried Fish "Namban-zuke"

#### Otsukuri

2 types of fresh catch "Sashimi" raw fish

#### 3 main courses

Inaniwa udon, Una-ju, Gyu-ju

3 portate 3 course € 40,00

5 portate 5 course € 60,00

6 portate 6 course € 70,00

I prezzi sono per persona, bevande escluse  
*The price is per person, excluding beverages*