NIGIRI SUSHI

Questo piatto probabilmente non ha bisogno di presentazioni, ma i nigiri che si trovano da Iyo Iyo vanno assolutamente assaggiati sia da chi è un veterano della cucina giapponese sia da chi la prova per la prima volta.

FUTOMAKI

C’è una cosa che rende curiosi i Futomaki: solo il 3 febbraio, ovvero la giornata del Setsubun (il giorno prima dell’inizio della primavera in Giappone), cambiano nome in ehō-maki.
Quelli di Toshi sono speciali tutto l’anno perché vengono usati solo prodotti freschi e il miglior pesce scelto da lui quotidianamente.

NANBANZUKE

Le nanbanzuke possono essere preparate con diversi tipi di pesce: principalmente vengono usati sgombri cavallini, wakasagi e alle volte anche il salmone. La preparazione però rimane la stessa. Per farvi un'idea potete immaginare qualcosa di abbastanza simile alle sarde in saor venete.

KAISEN DON

Il kaisen don è un piatto molto popolare non solo in Giappone, ma in tutto il mondo. Come da tradizione viene servito in una ciotola del riso al vapore ricoperto da sashimi di pesce misto e da una punta di wasabi. Consigliamo di provarlo alla giapponese: aggiungi della salsa di soia, mescola tutto insieme e gusta!

LAMPREDOTTO DON

Toshi, da buon amante della cucina italiana e di quella toscana in particolare, non poteva mancare di creare un piatto che unisse la sua tradizione all'esperienza di vita in Italia: il lampredotto don. Come lascia intendere il nome si tratta di una fusione tra il kaisen don e il lapredotto. Sicuramente un esperimento ben riuscito e particolarmente amato dai clienti fiorentini.

OKONOMIYAKI

L'okonomiyaki, spesso chiamato "pizza di Osaka", è un piatto tipico di Hiroshima e della regione del Kansai. Presenta un aspetto simile a quello di una frittata e può essere arricchito da vari ingredienti sia al suo interno che come condimento. Esistono versioni sia di pesce che di carne. Da noi potrete assaporare l'okonomiyaki di calamari.

ZUPPA DI MISO

La zuppa di miso è forse il piatto più conosciuto della cucina giapponse insieme al sushi. Ha un ruolo molto importante nella cucina giapponese, è presente infatti in tutti i pasti della giornata, dalla colazione alla cena. Viene preparata solitamente con brodo di dashi (tonnetto striato essicato), alga kombu e pasta di miso (soia fermentata), ma è possibile trovare molte varianti a seconda del cereale usato per la base. La nostra è arricchita con del buon tofu. Da provare!

SASHIMI

Il sashimi è un piatto molto semplice; è fatto da pezzetti di pesce crudo. Il segreto sta nella scelta del prodotto e nella maestria nel tagliarlo. Due caratteristiche che alla cucina di Iyo Iyo non mancano mai.