



PER COMENÇAR

EDAMAME A LA BRASA	6
SUNOMONO DE VERDURES ENCURTIDES	8
ANXOVES AMB TOFU	8
OSTRA PONZU . 2 UNITATS	10
OSTRA ROSTIDA DASHISHOYU . 2 UNITATS	10
TÀRTAR DE TONYINA BLUEFIN	16
— amb formatge La Peral i pinyons	
— Classic Koy	
— de Toro i ostra	
TATAKI DE MOLL PONZU	17
SOPA DE MISO SHIRU	5
CLOÏSSES SAKE SAKE	18
ALBERGÍNIA ROSTIDA, GAMBA I MISO	10
KAKIAGE VERDURES I GAMBA	9
IKA TEMPURA —calamar	9
PEDRERS DE POLLASTRE FREGITS AMB ALLS I BOLETS	7
KARAAGE DE POLLASTRE	9
YAKISOBA	10



YAKITORI IKOYA . 2 PÈCES	7
CÉLERI I NYÀMERA	8

P E I X

GAMBA I PUNT	s/m
CALAMAR I BOLETS SHIMEJI	10
“KOKOTXAS” KOMBU	19
MOLL SUMISO AMB CALÇOTS	16
LLENGUADO BATASHOYU AMB PÈSOLS	16
TORO TATAKI	18
HARMÒNICA DE TONYINA I CABDELL	18

C A R N

SECRET IBÈRIC I COL HAKUSAI	16
TATAKI DE VACA VELLA	20
WAGYU SUKIYAKI	34



SUSHI

NIGIRI

SUSHI MORIAWASE	7 P E C E S	20
CHEF MORIAWASE	5 P E C E S	23

HOSOMAKI

8 P E C E S

ABOGADO MAKI — <i>alvocat</i>	5
TEKKA MAKI — <i>tonyina</i>	6
SAKE MAKI — <i>salmó</i>	6
NATTO MAKI — <i>soja fermentada</i>	6

URAMAKI

4 P E C E S

IKOYA MAKI — <i>tonyina, salmó, alvocat</i>	8
SPICY TUNA MAKI	8
VEGGIE MAKI	7
EBITEN MAKI — <i>gamba</i>	7
UNAGUI ABOGADO MAKI — <i>anguila, alvocat</i>	9



RAMEN

SHOYU RAMEN	10
TONKOTSU MISO RAMEN	10



SASHIMI

SASHIMI MORIAWASE	. . . 3 T I P U S	21
TOKUSEN MORIAWASE	. . . 5 T I P U S	26
TORO — <i>ventresca</i>	21
MAGURO — <i>llom</i>	19
SAKE — <i>salmó</i>	15
AJI — <i>sorell</i>	9
IWASHI — <i>seitó</i>	8
SABA — <i>verat</i>	8
MATEGAI — <i>navalla</i>	12
IKA — <i>calamar</i>	12

召
し
上
が
れ



MOCHI MATCHA —té verd	7
MOTCHI SAKURA —flor de cirera·	7
KAKIGORI DE KIWI AMB FRUITS VERMELLS AL MIRIN	7
ESCUMA DE LLET DE SOJA, CAQUI I MANGO·	8
CHOCO CAKE, TOFFE, GELAT DE LLET D'OVELLA, MACADÀMIA I WHISKY JAPONÈS·	8

I.V.A. Inclòs