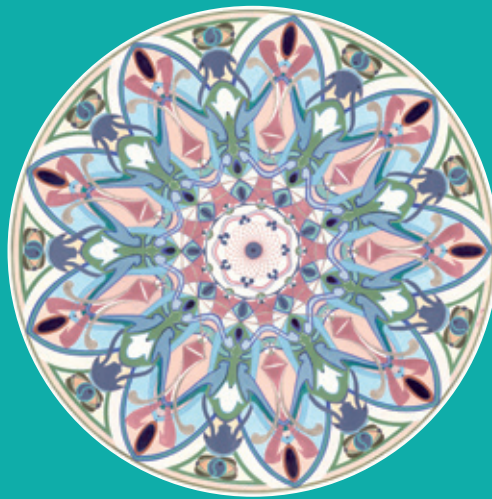




#IRORIATHOME/2021



Dal sanscrito "MANDA" (essenza) + "LA" (contenere),  
il MANDALA rappresenta l' "essenza o forza vitale", ovvero il processo di crescita  
di ogni essere o progetto di vita. Solo il tempo e la cura quotidiana, sapranno rendere

il nostro MANDALA lieve, luminoso e colorato - così come  
lo ha sentito e disegnato per noi Tania M.



## IRORI TAKE AWAY

---

Il tuo Irori sushi di qualità presso lo storico punto vendita di Capriolo, in via Sarnico 26



## #IRORIATHOME

---

Ordina online o telefonicamente e ricevi comodamente a casa il tuo sushi Irori, fino a 15 Km di distanza



## IRORI RESTAURANT

---

Nel ristorante Irori, a fianco del punto vendita, puoi gustare tutta la sensorialità di un vero convivio giapponese



## IRORI EVENTS

---

Tutta la freschezza del sushi Irori, cucinato direttamente a domicilio, a casa tua o per eventi privati



## #IRORIBOX

---

L'originale sushi Irori, fresco di giornata, presso i punti vendita e i locali affiliati



## FRESCO E SICURO

---

Irori è pesce fresco di giornata abbattuto in temperatura, nutriente e sicuro



## SECONDO TRADIZIONE

---

Il sushi Irori è preparato secondo le antiche tecniche della cucina giapponese



## KM ZERO

---

Ortaggi e altri ingredienti stagionali vengono reperiti, quando possibile, biologici e a Km 0



## ECO FRIENDLY

---

I pack IRORIBOX sono ecocompostabili e possono essere smaltiti come la carta



## AMOREVOLE

---

Irori cucina con cura e amorevolezza avvalendosi di personale prevalentemente femminile



## GENUINO

---

Irori significa focolare domestico proprio perché desideriamo offrire "sapori genuini che riscaldano l'anima"





## INFORMAZIONI ALIMENTARI

Tutto il pesce crudo utilizzato nel nostro sushi è conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Art. 3, Sez. 7, Cap. 3, Lettera D 3, ed è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento di temperatura internamente alla struttura.

Tutto il pesce utilizzato è per questo motivo da considerarsi pesce congelato.

Le informazioni circa la presenza di sostanze che possono provocare allergie o intolleranze sono disponibili chiedendo al nostro personale di vendita e scritte "nell'elenco unico degli ingredienti Irori".

**NEW**

nuova  
ricetta  
2021



spicy

ricetta con  
salsa piccante



veg

ricetta senza  
ingredienti di  
origine animale



vegan

ricetta senza  
carne, uova, latte  
e derivati animali



glutenfree

ricetta con  
ingredienti  
senza glutine



lactosefree

ricetta senza  
ingredienti  
con latte  
e derivati

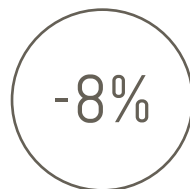
## TI FACCIAMO RISPARMIARE PER IL TEMPO CHE CI FAI RISPARMIARE



PER  
ORDINI WEB  
SU TUTTI I PIATTI



x 6 HOSOMAKI UGUALI  
o 8 URAMAKI UGUALI  
o MULTIPLI



PER OLTRE 100  
PEZZI MISTI



PER OLTRE 200  
PEZZI MISTI

Gli sconti sono validi indipendentemente o così cumulabili:

3%+5%+8% oppure 3%+5%+10%

esempio: se ordini via web 56 uramaki uguali (o suddivisi in 7 varietà per 8 pezzi ciascuna)

+ 48 hosomaki uguali (o in 8 varietà per 6 pezzi ciascuna) per un totale di 104 pezzi

puoi usufruire dello sconto cumulativo del -3%, - 5%, - 8%

# OSTRICHE



ostriche concave

Arrivi settimanali di ostriche francesi, aperte al momento.  
Richiedi il prezzo degli arrivi settimanali, da allevamenti francesi Bretagna /  
Normandia



## sashimi classic

per una persona

3 pz. salmone  
 3 pz. tonno  
 3 pz. branzino  
 3 pz. ricciola  
 3 pz. pesce spada

22.80 €

## sashimi con crostacei

per una persona

2 pz. salmone  
 2 pz. tonno  
 2 pz. branzino  
 2 pz. ricciola  
 2 pz. pesce spada  
 2 gamberi rossi  
 1 scampo

24.70 €

## my sashimi

scelta al pezzo

ricciola 1.50 €  
 pesce spada 1.50 €  
 salmone 1.60 €  
 tonno 1.50 €  
 branzino 1.50 €  
 gamberi rossi 3.00 €  
 scampi 3.50 €



2 spicy squid  
calamaro in tempura  
con salsa spicy

● ●  
3.60 €



2 veg  
peperone, tamago  
crema al formaggio,  
avocado

● ●  
3.60 €



2 curcuma veg  
porro in tempura con  
curcuma, maionese veg

● ●  
3.60 €



2 capasanta&curry  
capesante al curry,  
insalata

● ●  
3.80 €



2 pesce azzurro  
pesce azzurro grigliato,  
cipollotto e zenzero

●  
3.60 €



2 granchio molle  
granchio molle fritto in  
tempura, avocado, maionese  
e uova di pesce volante

●  
4.60 €



2 tempura salmon  
salmone in tempura all'aneto  
con maionese veg

●  
3.60 €



4 futomaki tempura  
mix di pesci al taglio con  
avocado, in tempura

●  
7.90 €





2 aragosta  
aragosta, avocado,  
erbe aromatiche e  
maionese

●  
5.00 €



2 balinese  
tonno, salsa spicy e  
marmellata di lamponi

● ●  
3.95 €



2 hawaiian  
salmone, salsa spicy e  
marmellata di ananas

● ●  
3.95 €



2 kappamaki  
cetriolo e sesamo

● ● ●  
2.20 €



2 ebimaki  
gambero cotto

● ●  
2.40 €



2 masu maki  
trota da allevamento  
biologico marinata

● ●  
2.30 €



2 suzuki maki  
branzino

● ●  
2.40 €



2 sakemaki  
salmone

● ●  
2.30 €



2 tekkamaki  
tonno

● ●  
2.40 €



2 aonori katsuo  
trancetto di polpa  
di tonno con  
alga nori e sesamo

●  
3.50 €



2 spicy ebi  
gambero cotto, salsa spicy,  
avocado, insalata e uova di  
pesce volante

● ● ●  
3.90 €



2 spicy salmon  
salmone, salsa spicy,  
cetriolo

● ● ●  
3.80 €



2 spicy tiger  
gambero in tempura,  
maionese, salsa spicy

● ●  
4.10 €



2 spicy tuna  
tonno, salsa spicy,  
avocado

● ● ●  
3.80 €



2 tofu roll  
tofu fritto, carota  
in tempura

○ ●  
3.60 €



2 tao  
tofu saltato e foglia  
di shiso in tempura

○ ●  
3.60 €



2 shitake  
funghi shitake,  
prezzemolo

○ ●  
3.40 €



2 avocado  
avocado e maionese

○ ● ●  
3.40 €



2 tempura veg  
verdure in tempura

○ ●  
3.40 €



2 simple white  
lattuga, branzino cotto  
e maionese

● ●  
3.70 €



2 total white  
lattuga, branzino cotto,  
ricoperto con  
branzino crudo

● ●  
4.60 €



2 smelt  
pesciolini in tempura  
con pistacchi e salsa  
caramellata

●  
3.60 €





irori spada

tartare di pesce spada  
con arancia,  
leggermente piccante



4.30 €



irori salmone

salmone, avocado,  
tartare di salmone spicy



4.30 €



irori tonno

tonno, avocado,  
tartare di tonno spicy



4.30 €



irori gambero rosso

tartare di gamberi rossi,  
lime, avocado e pepe rosa



6.40 €



2 kani snow

polpa di granchio artico,  
maionese, limone,  
burro, avocado



4.20 €



2 sunset

salmone cotto, crema al  
formaggio, erba cipollina,  
maionese e uova di pesce  
volante



3.90 €



2 dembu soboro

tonno essiccato,  
maionese, cetriolo e fili  
di peperoncino



3.70 €



2 hamachi blue

ricciola marinata con  
pepe rosa, lime e  
petali di fiordaliso



4.00 €

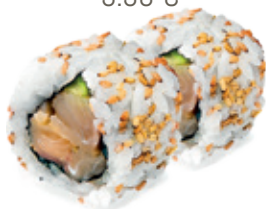


2 tunabata

tonno grigliato,  
tuna sauce, alghe nori,  
insalata e wasabi



3.70 €



2 masu

trota da allevamento  
biologico marinata  
con cetriolo



3.80 €



2 earth

mix salmone e  
tonno cotto



3.70 €



2 sunrise

riso alla barbabietola,  
frittata giapponese,  
tofu e alghe hijiki



4.00 €



## LA CERAMICA

è una delle più antiche forme d'arte del Giappone, invetriata fino a tre cotture o in grezzo raku. Anticamente la vetrina tenmoku marrone cioccolato ricopriva le ciotole da tè dei contadini e dei monaci zen, incarnando l'estetica del wabi (la semplicità rustica). Con lo sviluppo dell'arte giapponese i ceramisti differenziarono sempre più i motivi decorativi dei manufatti in una fantastica varietà vegetale e zoomorfa.

Da Irori trovi un corner dedicato alle ceramiche giapponesi, sapientemente ricercate da Francesco, ogni anno, a Tokio, oltre a una piccola collezione di ciotole per salse da lui direttamente modellate e disegnate.



2 tiger roll  
gambero  
in tempura e  
maionese

●  
3.90 €



2 california roll  
surimi, avocado,  
uova di pesce volante

●  
3.60 €



2 aragosta  
aragosta cotta,  
avocado, baffi di  
peperoncino

● ●  
5.40 €



2 tiger rainbow  
gambero in tempura,  
maionese, ricoperto  
con salmone

5.20 €



2 tiger eye  
roll di calamaro,  
salmone affumicato,  
gambero, alga nori

4.20 €



2 ika croquette  
croquette di seppia  
e verdure

3.60 €



2 kani pink  
riso alla barbabietola  
con polpetta di  
granchio artico

4.20 €



2 fusion  
salmone,  
avocado, crema  
al formaggio

3.80 €



2 fusion rainbow  
salmone, avocado,  
crema al formaggio,  
ricoperto con salmone

5.00 €



2 king crab  
polpa di granchio  
reale in tempura spicy,  
avocado, insalata

5.00 €



2 unagi rainbow  
anguilla, avocado,  
cetriolo e salsa dolce

3.80 €



2 suzuki green  
branzino marinato in salsa  
ponzu, spinaci e scaglie di  
tonnetto essiccato

3.70 €



4 tiger triplo strato  
gamberi in tempura con  
doppia ricopertura di  
tartare di tonno spicy e  
avocado con salsa dolce

10.40 €

NEW



jo mei  
melanzana grigliata,  
riso, crema al  
formaggio, sesamo

●  
1.90 €



yagi no jo  
salmone, riso,  
tartar di zucchine  
e caprino

●  
2.50 €



jo ebi ten  
salmone, riso,  
gambero  
in tempura

●  
2.40 €



NEW

jo uni  
branzino, polpa di riccio di  
mare, caviale di salmone  
ed erbe aromatiche.

● ●  
2.30 €



jo tuna  
tonno, riso,  
tartare di  
tonno spicy

● ●  
2.30 €



jo wasa  
salmone, riso,  
wasabi e aneto

● ● ●  
2.40 €



jo ikura  
salmone, riso,  
uova di  
salmone

● ●  
2.85 €



jo salmon  
salmone, riso,  
tartare di salmone  
spicy, uova di salmone

● ● ●  
2.40 €



jo garden  
zucchini grigliata,  
riso, crema al  
formaggio e sesamo

●  
1.90 €



jo bamboo  
zucchini grigliata,  
riso, porro in  
tempura

○ ●  
2.00 €



jo garden by  
the sea  
zucchini grigliata, riso  
e gamberi cotti al curry

● ●  
2.10 €



jo garden bottarga  
zucchini grigliata  
con hummus di ceci e  
bottarga di branzino

●  
2.30 €



jo garden seed  
zucchini grigliata con  
hummus di ceci e semi  
misti tostati

○ ●  
1.90 €



ricciola

● ●  
1.90 €



branzino

● ●  
1.95 €



spada

● ●  
1.95 €



salmone

● ●  
2.00 €



tonno

● ●  
1.95 €



ebi  
mazzancolla cotta

● ●  
1.90 €



amaebi  
gambero rosa

● ●  
1.80 €



ika  
seppia

● ●  
1.80 €



unagi  
anguilla grigliata  
con salsa dolce

●  
2.10 €



oshizushi masu  
sushi pressato con trota  
affumicata e pistacchio

● ●  
2.00 €





temaki spicy tuna  
farcito con tartare di tonno  
spicy, salsa tonnata

● ●  
5.00 €



temaki spicy salmon  
farcito con tartare di salmone  
spicy, maionese, ikura

● ● ●  
5.20 €



temaki pesce spada  
farcito con tartare  
di pesce spada e arancia

● ● ●  
5.00 €



NEW

temaki spicy ebi  
farcito con gambero  
argentina lessato, insalata,  
avocado e salsa spicy

● ● ●  
4.80 €



temaki vegetable  
farcito con zucchine  
e carote in tempura

○ ●  
4.30 €



temaki ebi ten  
farcito con gambero fritto,  
maionese

●  
4.80 €



peperone  
peperone grigliato con  
granella di pistacchio

○ ● ●  
1.60 €



scampo  
scampo, uova di  
pesce volante

● ●  
3.60 €



special sicily  
gambero rosso  
di Sicilia

● ●  
3.10 €



salmone  
salmone affumicato  
di Norvegia

● ●  
2.00 €



capasanta  
capasanta, scorza di  
lime e pepe rosa

● ●  
2.00 €





## inari

fagottino dolce e caramellato di tofu (soia) con diverse faciture:

### inari semplice

con riso e semi di sesamo

●○ 2.20 €

### inari pollo teriyaki

con riso e pollo in salsa teriyaki

● 3.50 €

### inari ebi ten

con riso, gambero in tempura e maionese

● 3.20 €



## onigiri

il tipico sushi da passeggio è un triangolo di riso con alga nori e diverse farciture:

### onigiri tonno

tonno e sesamo

● 3.40 €

### onigiri furikake / in foto\*

wasabi, frittata e alge nori

●● 3.40 €

### onigiri salmone

salmone cotto e spinaci

●● 3.40 €

### onigiri shitake

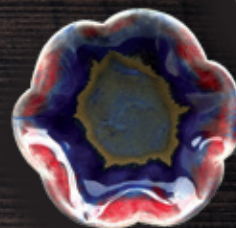
funghi shitake

○● 3.40 €

### onigiri prugne umeboshi

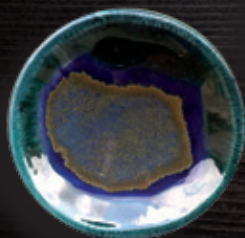
prugna umeboshi e frittata

●●● 3.40 €



## IL CONVIVIO GIAPPONESE È VARIETÀ E CONDIVISIONE

Le vivande sono disposte centralmente al tradizionale tavolo di legno, in tanti piatti e piattini di porcellana, da condividere. Tanti piccoli assaggi compongono un pasto variegato che contiene l'insieme dei nutrienti ideali per una buona salute.





Il chirashi o sushi composto è un piatto unico tipico della cucina casereccia giapponese



chirashi irori spring

tonno scottato,  
branzino, gamberi,  
avocado, uova di  
salmone e di pesce  
volante, alghe nori

●  
14.50 €



chirashi irori summer

tris di pesci in crudità,  
riso, petali di daikon e di  
avocado

● ●  
14.00 €



chirashi salmone

tartare di salmone  
spicy con uova di  
salmone, riso, avocado,  
alghe nori e maionese

● ● ●  
14.00 €



chirashi sashimi

sashimi di salmone,  
tonno e branzino, riso  
con caviale di salmone

● ●  
14.00 €



chirashi squid

chirashi bowl con riso,  
calamaro al vapore,  
capesante e mix di  
verdure in varie cotture

●  
13.00 €



chirashi tako

chirashi bowl con riso,  
tentacoli di polpo,  
frittata giapponese e  
mix di verdure in varie  
cotture

●  
14.00 €



chirashi house  
garden

chirashi bowl con riso e  
mix di verdure stagionali  
in varie cotture

● ●  
12.00 €

# UDON & SOBA (PASTA)

● in alternativa agli udon di frumento può essere utilizzata la pasta di Konjak: ipocalorica, senza glutine, ideale per regimi alimentari controllati - maggiorazione 1.50 €



udon gamberi e curry

udon di grano saraceno con gamberi, zucchine e curry giapponese

● ●  
10.50 €



pasta saltata saute salmon

udon di frumento con salmone, peperoni e miso

●  
10.50 €



yakiudon

udon di frumento, gamberi e verdure

●  
11.00 €



udon capesante

udon con capesante, coriandolo e pepe rosa

11.50 €



soba saba

udon di grano saraceno con sgombro e fagiolini di soia

●  
10.50 €



yakiudon verdure

udon di frumento con verdure

● ●  
10.50 €

a richiesta, il riso saltato può essere cucinato  
con salsa senza glutine



riso saltato  
con polipo  
ragù di polipo al vino  
bianco, verdure e profumi

●

11.50 €



riso saltato  
con mix di salmone,  
tonno e verdure

●

10.50 €



zuppa misoshiro  
zuppa di miso con  
alghe wakame e tofu

● ●

2.70 €



riso saltato  
con gamberi argentina  
e verdure

●

10.50 €



maze gohan  
riso freddo amalgamato  
a bocconcini di salmone  
grigliato, foglie di shiso e  
uova di salmone

●

14.00 €



zuppa kabu  
zuppa di miso con  
alghe wakame, daikon  
e funghi shiitake

● ●

2.70 €



## I PACKAGING IRORI SONO ECOCOMPATIBILI

in carta, polpa di cellulosa e bioplastica

#sustainablefood

#iroriathome



filetti scottati con  
salsa yuzu  
salmone oppure tonno  
in salsa wasabi e yuzu

● ●  
14.10 €



pollo in salsa  
teriyaki  
bocconcini di pollo  
in salsa teriyaki

●  
10.50 €



tonnetto tataki  
agli agrumi  
tonnetto scottato con  
salsa allo zenzero e  
limone

●  
13.50 €





NEW

gyudon  
strisce di manzo con  
cipolle e zenzero,  
stufati e caramellati,  
su letto di riso

● ●  
12.90 €



NEW

ise ebi yaki  
mezza aragosta  
grigliata (200 gr) con  
crema al miso bianco

●  
19.00 €



NEW

tubame hamachi  
taglio a rondine di  
ricciola grigliata con  
cipollotto e zenzero

●  
14.00 €



NEW

yuan yaki  
trancio di salmone  
marinato e grigliato  
in salsa mirin, sakè e  
salsa di soia

●  
7.00 €



tempura mista  
fritto leggero di  
gamberi e verdure  
miste

●  
12.50 €



tempura veg  
fritto leggero di  
verdure miste

● ●  
10.50 €



tempura ebi  
fritto leggero di  
gamberoni argentina

●  
14.50 €



tempura misto  
pesce  
fritto leggero di  
4 tipi di pesci diversi

●  
14.50 €

I mezzi piatti sono ideali per chi desidera assaporare un pasto tipico giapponese composto da diversi piccoli assaggi



new ganmodoki  
polpette con verdure  
di stagione artigianali

● ●  
5.90 €



gamberi al the verde  
gamberoni argentina  
con the verde

●  
6.80 €



tsukune al salmone  
spiedini di salmone  
grigliati con salsa  
caramellata della casa

●  
6.80 €



corokke di granchio  
polpette con  
polpa di granchio artico  
artigianali

6.80 €



capesante  
nel guscio  
capesante al miso  
nel loro guscio

●  
6.80 €



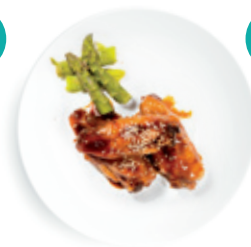
funghi shitake  
ai gamberi  
cappelle di funghi  
shitake ripiene con  
battuta di gamberi  
argentina

●  
6.80 €



dengaku  
mezza melanzana con  
crema al miso bianco  
al forno

● ●  
5.00 €



tebasakini  
alette di pollo  
caramellate, con aglio  
e peperoncino  
dal sapore delicato

●  
5.00 €

NEW

NEW



gohan  
porzione di riso bianco  
condito con semi  
di sesamo

● ● ●  
3.70 €



insalata di alghe  
wakame  
alghe wakame e  
salsa al sesamo

○  
4.70 €



insalata di alghe  
hijiki  
alghe hijiki e  
salsa al sesamo

○  
4.70 €



edamame  
fagiolini di soia

○ ● ●  
3.70 €



verdure saltate  
verdure di stagione  
saltate con mix di  
semi tostati

○ ●  
6.00 €

NEW



insalata carpaccio  
di salmone  
insalata gentile con  
carpaccio di salmone

●  
7.60 €



insalata carpaccio  
di branzino  
mix di insalata con  
lime e salsa al sesamo

●  
7.40 €



insalata di polipo  
insalata gentile con  
polpo grigliato

●  
10.50 €

I plateau sono selezioni di sushi tutte da scoprire.  
Anche le proposte singole possono essere composte su richiesta per 2 / 3 persone in uno stesso vassoio



**mix sushi shell fish**  
selezione di crostacei:  
aragosta, scampi, gamberi rossi,  
mezzancolla e granchio artico  
13 pz / 28.90 €



**mix sushi tuna**  
selezione di sapori  
per chi ama il tonno  
13 pz / 22.20 €



**mix sushi salmon**  
selezione per gli amanti  
del salmone  
13 pz / 23.70 €



**mix nigiri**  
selezione per chi ama  
il pesce crudo  
●  
12 pz / 23.10 €



**mix aoto**  
selezione di sapori misti  
13 pz / 22.00 €



**mix sushi cotto**  
selezione di sapori  
con pesce cotto  
13 pz / 21.50 €



**mix colored rainbow**  
selezione per chi ama  
i colori  
12 pz / 26.50 €



mix spicy  
selezione contenente  
i nostri sapori piccanti

13 pz / 22.00 €



mix veggy1  
selezione dei più gustosi  
sapori di sushi alle verdure

12 pz / 20.00 €



mix veggy 2  
selezione di sapori  
di sushi vegetariani

12 pz / 19.30 €



mix vegano  
selezione di sapori senza  
ingredienti di origine animale

12 pz / 18.10 €



mix irori special  
selezione di sapori con tartare  
della nostra carta

12 pz / 28.60 €



mix white fish  
selezione di pesci a carne bianca:  
branzino, ricciola, spada, scampi,  
aragosta e vegetali

12 pz / 24.10 €





GINZA

mix in vaschetta media per due persone  
con sushi e sashimi misto

26 pz / 45.60 €



VENERE E ADONE

plateau di sushi pregiato.  
Degustazione leggera per due persone

22 pz / 49.30 €



SOGNO DI UNA NOTTE DI MEZZA ESTATE

plateau di sushi misto con degustazione di pezzi pregiati.  
Consigliato per una cena completa per due persone

28 pz / 64.20 €



AIDA

plateau di sushi misto, consigliato per  
una cena completa per due persone

30 pz / 54.00 €





### ROMEO E GIULIETTA

plateau di sushi misto, consigliato per una cena completa per due persone

30 pz / 54.00 €



### TATEISHI

vassoio per due persone, con degustazione di sushi e sashimi al taglio e gamberi rossi di Sicilia

36 pz / 69.80 €

### ANTONIO E CLEOPATRA

plateau gran sushi misto con degustazione a coppia. Ideale per cene con amici, può essere un pasto molto abbondante per due persone o una cena media per tre persone

40 pz / 74.00 €





## mochi gelato

dolce giapponese di riso  
farcito con gelato nei gusti:  
vaniglia, mango, cioccolato, cocco,  
fragola, pistacchio, the verde

2.20 € cad.



## dorayaki

dolce giapponese  
con fagioli rossi

4.30 € cad.



## daifuku

dolce giapponese  
di riso con fagioli rossi

3.50 € cad.



## IRORIGAMI

IRORIGAMI sono i copribacchette ben augurali che da sempre IRORI ti regala con ogni acquisto.

COLLEZIONALI TUTTI!

Ogni portabacchette è pensato per essere trasformato in un magico origami.

Come nella migliore tradizione Giapponese, ci è piaciuto pensare che un semplice involucre di carta potesse evolvere in un gesto e in oggetto poetico, per allietare il tuo fine pasto.

In questo 2021, ci accompagneranno 6 nuovi schemi da costruire insieme e 6 nuove texture di carta colorata, con motivi sempre in sintonia al susseguirsi delle stagioni.

Scopri sul blog del sito [iroriathome.it](http://iroriathome.it) il potere simbolico di ognuno, secondo la millenaria cultura del Sol Levante.



via Sarnico 26 - Capriolo (BS)

aperto da mercoledì a domenica  
12-14 e 17.30-21.30  
lunedì e martedì riposo

irorisushi.it  
info@irorisushiathome.it  
030 5059421

#irorisushi  
#iroriathome  
#irorirestaurant

