



SPECIAL THANKS TO



Due Paesi. Due tradizioni gastronomiche. Un linguaggio condiviso.

In occasione della **Tokyo Week 2026**, l'Head Chef **Hiroaki Hoshina** di **Japanese Restaurant** e l'Executive Chef **Vincenzo Lebano** insieme allo Chef de Cuisine **Andrea Calia Di Dio** di **Terrazza Gallia** daranno vita a un esclusivo dialogo culinario ispirato al tema *The Art of Connection*.

Attraverso **un armonioso incontro tra le tradizioni gastronomiche giapponese e italiana**, questa esperienza celebra l'armonia che nasce quando culture, tecniche e visioni si fondono in un'unica espressione di eccellenza.

L'esperienza si svilupperà **dal 16 al 19 settembre** con uno **speciale Tokyo Week Aperitivo** presso Terrazza Gallia, per culminare il 20 settembre con **un esclusivo Sunday Brunch** al Gallia Restaurant, dove questo dialogo tra Milano e Tokyo troverà la sua espressione più autentica e conviviale.

Two countries. Two culinary traditions. One shared language.

For **Tokyo Week 2026**, Head Chef **Hiroaki Hoshina** of **Japanese Restaurant** and Executive Chef **Vincenzo Lebano**, together with Chef de Cuisine **Andrea Calia Di Dio** of **Terrazza Gallia** come together for a culinary dialogue inspired by *The Art of Connection*.

Through a seamless exchange between Japanese and Italian culinary traditions, this experience celebrates the harmony that emerges when cultures, techniques and visions become one.

The experience unfolds **from 16 to 19 September** with a dedicated **Tokyo Week Aperitivo** at Terrazza Gallia, culminating in **a special Sunday Brunch** on 20 September at Gallia Restaurant, where this dialogue between Milan and Tokyo finds its most convivial expression.

THE
LUXURY
COLLECTION



EXCELSIOR
HOTEL GALLIA
MILAN

INFO & RESERVATIONS

terrazza.gallia@luxurycollection.com
T: +39 02 67853514

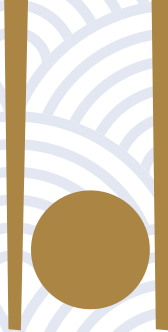


EXCELSIOR
HOTEL GALLIA
MILAN

TOKYO WEEK

THE ART
OF CONNECTION

SEPTEMBER
16TH / 19TH
2026



JAPANESE APERITIF

Food

WAGYU MISO KATSU SAND 15

Sandwich di Wagyu impanato e fritto, cavolo cappuccio, funghi e salsa al miso rosso e bianco
Breaded and fried Wagyu sandwich, cabbage, mushroom and red and white miso sauce

SIGNATURE TEMPURA SOBA 15

Soba al tè verde in brodo di katsuo, tempura di gambero, tartare di tonno e wasabi
Green tea soba in bonito broth, shrimp tempura, tuna tartare and wasabi

OKONOMIYAKI 11

Frittella salata giapponese con cavolo, pancetta di maiale, gambero e polpo, mochi, maionese salsa, alga aonori e scaglie di bonito
Japanese savory pancake with cabbage, pork belly, shrimp and octopus, mochi, mayonnaise, sause, aonori seaweed and bonito flakes

TEMARI SUSHI 19

Tre varianti: manzo scottato con ponzu e rafano; granchio con maionese al wasabi e avocado; capasanta con alga salata
Three varieties: seared beef with ponzu and daikon; crab with wasabi mayonnaise and avocado; scallop with salted kelp sause

TSUKEMONO 8

Selezione di verdure sotto sale: nagaimo marinato in salsa tamari; pomodori gialli, myoga e rape fermentate nel riso, cetrioli, melanzane e shiso in salamoia veloce con umeboshi
Japanese pickled vegetable selection: nagaimo yam marinated in tamari; yellow tomatoes, myoga and turnips fermented in rice malt; quick-pickled cucumber, aubergine and shiso with plum flavor

CHIRASHI SUSHI 13

Riso da sushi con tonno, salmone, calamaro e gambero crudi, frittata, edamame e zenzero marinato
Sushi rice topped with raw tuna, salmon, squid and shrimp, omelette, edamame and marinated ginger

TAMAGOYAKI 10

Omelette arrotolata giapponese, con daikon grattugiato e cipollotto, e uova di salmone marinate in salsa di soia e alga nori
Rolled Japanese omelette, with grated daikon and spring onion, and soy-marinated salmon roe and nori

IMO-NI SOUP 13

Zuppa tradizionale giapponese con manzo Wagyu, radice di bardana, funghi shimeji e maitake, taro e konjac, cipolla verde
Traditional Japanese soup with Wagyu beef, burdock root, shimeji and maitake mushrooms, taro, konjac, green onion

CHICKEN NANBAN 10

Pollo fritto in agrodolce alla giapponese, con salsa tartara all'uovo
Japanese sweet-and-sour fried chicken with egg-based tartar sauce

MENU COMPLETO CON SAKE DI BENVENUTO E UNA BEVANDA A SCELTA 90 EURO A PERSONA

FULL MENU WITH WELCOME SAKE
AND ONE BEVERAGE OF YOUR CHOICE
90 EURO PER PERSON



JAPANESE APERITIF

Cocktails

THE ORIENTAL GIMLET 22

Roku Gin, Italicus Rosolio di Bergamotto, purea di yuzu chiarificata
Roku Gin, Italicus Rosolio di Bergamotto, clarified yuzu purée

NATSU NO YUME 22

Acou Rum, Kodakara Umeshu, cordiale alla papaya, succo fresco di lime
Acou Rum, Kodakara Umeshu, papaya cordial, fresh lime juice

SHIROI HANA 22

Haku Vodka, liquore al litchi, succo fresco di lime, Fever-Tree Premium Ginger Beer
Haku Vodka, lychee liqueur, fresh lime juice, Fever-Tree Premium Ginger Beer

JAPANESQUE SPRITZ 22

Ki No Bi Gin, Kodakara Yuzu, sciroppo di prugna, Sansho Bitters, succo fresco di limone, Ninki Sparkling, Fever-Tree Premium Soda Water
Ki No Bi Gin, Kodakara Yuzu, plum syrup, Sansho Bitters, fresh lemon juice, Ninki Sparkling, Fever-Tree Premium Soda Water

COCKTAILS ANALCOLICI / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

TEA CEREMONY 20

Tanqueray 0.0, cordiale allo yuzu, soda al tè verde
Tanqueray 0.0, yuzu cordial, green tea soda

ROASTED GREEN TEA SOUR 20

Tè verde tostato, succo fresco di lime, succo fresco di limone, sciroppo alla vaniglia
Roasted Green Tea, fresh lime juice, fresh lemon juice, vanilla syrup

TERRAZZA GALLIA BAR

Dalle 18.30 alle 22.30 / From 6.30pm to 10.30pm
LIVE MUSIC



JAPANESE

Spirits

TOKI 20
43% ABV

CHITA 22
43% ABV

HIBIKY HARMONY 26
43% ABV

YAMAZAKY 12 YO 40
43% ABV

HAKUSHU 18 YO 2 CL 70 4 CL 140
43% ABV

YAMAZAKI 18 YO 2 CL 75 4 CL 150
43% ABV

HIBIKI 21 YO 2 CL 80 4 CL 160
43% ABV

SAKE Calice / Glass Bottiglia / Bottle

Ninki Sparkling 10 30

Yonetsuru Pink Kappa 12 60

Masumi Shiro Junmai Ginjo 12 60

Ninki Fresh Aging 12 60

Ninki Ichi Platinum 16 75

Shirayuki Edo Genshu 13 65

LIQUORI / SPIRITS

Kodakara Umeshu 14

Kodakara Yuzu 14

Kodakara Ginger 14

DISTILLATI / SPIRITS

Acou Rum White 18

BIRRA / BEER

Asahi 13