

THE JAPANESE RESTAURANT

一期一会

Ichi Go ... Ichi E

On every occasion, the people, the place, the time and the experience are unique and can never be replicated.... Enjoy the moment.

Bei jeder Gelegenheit sind die Menschen, der Ort, die Zeit und die Erfahrung einzigartig und können niemals wiederholt werden..... genieße den Moment.

À chaque occasion, les gens, le lieu, le temps et l'expérience sont uniques et ne peuvent jamais être reproduits.... Apprécie le moment.

In ogni occasione, le persone, il luogo, il tempo e l'esperienza sono unici e non possono mai essere replicati.... Godetevi il momento.

4 5 6 Course Menu	180 210 240
each extra course	30
Substitute to Original Kobe Wagyu Beef (MB9+)	100
4 5 6 Wine or Sake Flight	130 155 180
each extra Wine or Sake	25

Wagyu - Australien, Kobe / Japan, Ente & Gänseleber - Frankreich, Schwein & Kalb & Poullet - Schweiz,
Fisch - Schweiz, Frankreich, Spanien, Australien, Dänemark, Portugal, Kaviar - Kaviar / Paris,
Meeresfrüchte - Frankreich, Vietnam, Kanada, USA, Australien, Schweiz, Island

THE JAPANESE RESTAURANT

MODERN KAISEKI-KAPPO MENU

Sakizuke - Amuse Bouche

Ventre de saumon, Daikon mariné, Caviar d'Oscière, Avocat, Gingembre

Tataki de chevreuil local, Panais, Betterave, Ponzu

Sashimi de style moderne ... Thon rouge, Omble chevalier, Turbot

Sashimi de style classique ... Thon rouge, Hamachi, Ventre de saumon,
Loup de mer

Sushi Nigiri Edo ... Saumon, Hamachi, Crevette suisse, Thon

Aburi Nigiri Sushi ... Omble chevalier, Daurade, Anguille-grillée,
Thon de Toro

Sushi de style moderne, Création du jour

Dragon Rainbow Roll Crevette épicée, Avocat, Concombre, Saumon,
Hamachi, Thon

Tartare de wagyu, Topinambur, Truffe du Périgord,
Crackers de nori

Carpaccio de Coquilles St Jacques,
Beurre blanc au caviar Shiso & Kaviar Kristal

Homard Kanzuri, Chawan Mushi au maïs

Black Cod grillé, Shiitake, Salsifis, Sauce Yuzu-Miso

Poitrine de porc Kakuni, Chou hispique, Aubergine, Kim Chi Dashi

Veau d'Uri "Katsuretsu", Epinards, Sudachi Kosho, Goma

Agneau d'Uri, gyoza de jarret d'agneau,
sauce Périgord Truffes-Teriyaki

Entrecôte de Wagyu (MBS 8), Champignons sauvages et oignons rouges
Teppanyaki, Beurre de Koji-Soja

Chocolat blanc, Framboise

Cailloux des montagnes

Yuzu ... Gelée, Brulée, Sorbet

Café ou thé
Sélection de friandises

Pour les allergènes et les labels de qualité, veuillez demander au personnel de service.
Tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA de 7,7%.