

THE JAPANESE RESTAURANT

一期一会

Ichi Go ... Ichi E

Im The Japanese Restaurant nehmen Sie die Executive Chefs Die Zwillinge - Dominik Sato & Fabio Toffolon und sein Team mit in die Welt der erstklassigen und modernen Speisen Japans. Ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern sowie 17 Gault-Millau Punkten, legen wir großen Wert auf die bestmögliche Verarbeitung unserer qualitativ hochwertigen Zutaten und eine besondere Prise Kreativität.

At The Japanese Restaurant, Executive Chefs The Twins - Dominik Sato & Fabio Toffolon and his team take you on a journey into the world of premium and modern Japanese food. Awarded with a Michelin star as well as 17 Gault-Millau points, we attach great importance to the best possible processing of our high-quality ingredients and a special pinch of creativity.

AU RESTAURANT THE JAPANESE, LES CHEFS EXÉCUTIFS LES JUMEAUX - DOMINIK SATO & FABIO TOFFOLON ET LEUR ÉQUIPE VOUS EMMÈNENT DANS LE MONDE DES PLATS JAPONAIS DE PREMIÈRE CLASSE ET MODERNES. RÉCOMPENSÉS PAR UNE ÉTOILE MICHELIN ET 17 POINTS GAULT-MILLAU, NOUS ATTACHONS UNE GRANDE IMPORTANCE À LA MEILLEURE TRANSFORMATION POSSIBLE DE NOS INGRÉDIENTS DE HAUTE QUALITÉ ET À UNE TOUCHE DE CRÉATIVITÉ PARTICULIÈRE.

THE JAPANESE RESTAURANT

MODERN OMAKASE MENU

By the Twins

Sakizuke - Amuse Bouche

Shiitake Essence

Enoki | Edamame

Norway Lobster

Miso | Togarashi | Asparagus

Artic char

Tartlette | Caviar | Shiso Blossom

Gillardeau Oyster Nr. 2

Ponzu | Apple

Menu

Balfego Tuna

Daikon | Mioga | Shishito Pepper

King crab

Fingerlimes | Dashi | Peas

Turbot

Green Asparagus | Morels | Shiro Miso | Kristal Caviar

Pigeon Royal

Red Cicoree | Shiso

Wagyu A4

Koju Negi | Fioretto | Japanese Vinaigrette

Rhubarb

Wood Sorrel | Curd Cheese | Yuzu

4 | 5 | 6 Course Menu

200 | 230 | 260

4 | 5 | 6 Wine or Sake Flight

130 | 155 | 180

For allergens and quality labels, please ask the service staff.

All prices are in Swiss francs and include 7.7% VAT.