

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 ihr Team mit in die Welt der erstklassigen und modernen Speisen Japans. Ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen sowie 17 Gault-Millau Punkten, legen sie 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 their team take you on a journey into the world of premium and modern Japanese food. Awarded with two Michelin stars as well as 17 Gault-Millau points, they attach great importance to the best possible processing of our high-quality ingredients and a special pinch of creativity.

Au restaurant japonais, les chefs exécutifs, les jumeaux Dominik Sato et Fabio Toffolon, et leur équipe vous invitent à un voyage dans le monde de la cuisine japonaise moderne et de qualité. Récompensés par deux étoiles Michelin et 17 points Gault-Millau, ils attachent une grande importance à la meilleure transformation possible de nos ingrédients de haute qualité et à une pincée de créativité.

THE JAPANESE RESTAURANT
MODERN OMAKASE MENU

By the Twins

Sakizuke - Amuse Bouche

Shitake Essenz
Enoki | Sancho

Parmesan-Chawanmushi
Unagi | Osietra Kaviar

Balfego Tuna
Tartlette | Daikon | Konbu Shiroita

Gillardeau Auster Nr. 2
Ponzu | Apfel

Menü

Jakobsmuschel
Myoga | Dashi | Yuzu

Kaisergranat
Miso | Kürbis | Zitrus

Madai
Schwertmuschel | Spinat | Sake
(Zusätzlich weisser Alba Trüffel 42 CHF)

Reh
Steinpilze | Rahyu | Kinome

Kagoshima Wagyu
Pfifferlinge | Bimi | Koju Negi Vinaigrette

Maroni
Cassis | Hōjicha | Shiso

Add-on : Weisser Alba Trüffel 16 pro Gramm

4 | 5 | 6 Gänge Menü 230 | 260 | 290

4 | 5 | 6 Wein oder Sake Begleitung 130 | 155 | 180

Für Allergene und Gütesiegel fragen Sie bitte
das Servicepersonal. Alle Preise sind in Schweizer
Franken inklusive MwSt.