

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

Shiitake Essence
Enoki | Sancho

Parmesan Chawanmushi
Unagi | Osietra Caviar

Balfego Tuna
Tartlette | Daikon | Konbu Shiroita

Gillardeau Oyster Nr. 2
Ponzu | Apple

Menu

Scallop

Myoga | Dashi | Yuzu

Norway Lobster

Miso | Pumpkin | Citrus

Madai

Razor Clam | Spinach | Sake
(Add-on white Truffle 42CHF)

Roe Deer

Porccini | Rahyu | Kinome

Kagoshima Wagyu

Chanterelles | Bimi | Koju Negi Vinaigrette

Chestnut

Blackcurrant | Hōjicha | Shiso

Add-on : White Alba Truffle 16 per Gramm

4 | 5 | 6 Course Menu 230 | 260 | 290

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 VAT.