

# 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 KAISEKI-KAPPO MENU

*By the Twins*

### Sakizuke - Amuse Bouche

**Essence de Shiitake**

Enoki | Sancho

**Parmesan Chawanmushi**

Unagi | Oscietra Caviar

**Thon Balfego**

Tartelette | Daikon | Konbu Shiroita

**Huître Gillardeau Nr. 2**

Ponzu | Pomme vert

## Menu

### Coquille St. Jaques

Myoga | Dashi | Yuzu

\*\*\*

### Langoustine

Miso | Potipon | Agrumes

\*\*\*

### Madai

Couteaux | Epinard | Sake  
( Add-on Truffe Blanc?)

\*\*\*

### Chevreuil

Porcini | Rahyu | Kinome

\*\*\*

### Kagoshima Wagyu

Chanterelle | Bimi | Koju Negi Vinaigrette

\*\*\*

### Châtaigne

Cassis | Hōjicha | Shiso

Add-on: Truffe Blanc  
4 | 5 | 6 Course Menu

16 par Gramme  
230 | 260 | 290

4 | 5 | 6 Wine or Sake Flight

130 | 155 | 180

Pour les allergènes et les labels de qualité, veuillez demander au personnel de service.