

# MiZUKi 瑞 BY KAKINUMA

Japanese Cuisine | Guarda Golf Hotel & Residences | Crans Montana

**MiZUKi by Kakinuma** propose une cuisine japonaise raffinée et authentique. Les plats sont préparés dans deux espaces distincts, la cuisine principale et le sushi bar. Dans le respect de la culture japonaise, il est apprécié de partager les plats fraîchement préparés entre les convives et de les servir au fur et à mesure de l'avancement du repas. Nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour vous renseigner concernant le choix de votre menu.

*MiZUKi by Kakinuma offers fine and authentic Japanese Cuisine. Dishes are prepared in two separate areas, the main kitchen and the sushi bar. In harmony with Japanese culture, it is common to share the dishes between guests. Freshly prepared, the dishes are brought to the table continuously throughout the meal. Our hosts will be happy to provide explanations and assist you in choosing your menu.*

## Suggestions du midi

### *Lunch Menu*

- 1 - Formule du midi – *Lunch Offer*
- 2 - Bento Box
- 3 - Assortiments de Sushi & Sashimi du Chef – *Chef's Sushi & Sashimi Selections*
- 4 - Bœuf Wagyu – *Wagyu Beef*

1 - Formule du midi  
*Lunch Offer*

Entrée & Plat 38  
*Starter & Main Course*

Sélection de desserts + 10  
*Dessert Selection*

## Entrées – Formule du midi

### *Starters – Lunch Offer*

酢の物 Sunomono <sup>VEGAN</sup>

Algues et concombres en vinaigrette

*Seaweed and cucumber in vinaigrette*

たこ酢 Takosu

Algues et concombre en vinaigrette, avec poulpe

*Seaweed and cucumber in vinaigrette, with octopus*

海老酢 Ebisu

Algues et concombres en vinaigrette, avec crevettes cuites

*Seaweed and cucumber in vinaigrette, with cooked shrimp*

蟹酢 Kanisu

Algues et concombres en vinaigrette, avec crabe

*Seaweed and cucumber in vinaigrette, with crab*

冷奴 Hiyayakko <sup>VEGAN POSSIBLE</sup>

Tofu froid avec gingembre, petits oignons fins et flocons de bonito séchée

*Cold tofu with ginger, finely-chopped spring onion and dried bonito flakes*

ほうれん草の胡麻和え Horenso No Goma Ae <sup>VEGAN</sup>

Epinards au sésame  
*Spinach with sesame*

野菜サラダ Yasai Salada <sup>VEGAN POSSIBLE</sup>

Salade mêlée à la sauce originale Kakinuma  
*Mixed salad with original Kakinuma sauce*

茄子田楽 Nasu Dengaku <sup>VEGAN</sup>

Aubergine à la sauce miso  
*Aubergine with miso sauce*

まぐろぬた和え Maguro No Nuta Ae

Thon rouge et poireaux à la sauce sumiso  
*Red tuna and leek with sumiso sauce*

焼鳥 Yakitori

Brochettes de poulet grillées  
*Grilled chicken skewers*

白身魚の揚げ団子 Shiromi Sakana No Agedango

Boulettes de poisson frites  
*Fried fish balls*

## Plats principaux – Formule du midi

### *Main Courses – Lunch Offer*

#### 寿司盛り合わせ Sushi Moriawase VEGAN POSSIBLE

Assortiment de Maki, servi avec soupe miso

*Selection of Maki, served with miso soup*

#### 天婦羅の盛り合わせ Tempura Moriawase VEGAN POSSIBLE

Assortiment de beignets de crevette et de légumes, servi avec riz et soupe miso

*Selection of shrimp and vegetable fritters, served with rice and miso soup*

#### 鮭照り焼き Sake Teriyaki

Saumon grillé à la sauce teriyaki, servi avec riz et soupe miso

*Grilled salmon with teriyaki sauce, served with rice and miso soup*

#### 鳥照り焼き Toriteriyaki

Poulet grillé à la sauce teriyaki, servi avec riz et soupe miso

*Grilled chicken with teriyaki sauce, served with rice and miso soup*

#### 薄切牛ロースの生姜焼き Gyu No Usugiri Shogayaki

Fines tranches d'entrecôte sautées à la sauce au gingembre, servies avec riz et soupe miso

*Thin slices of grilled beef entrecote with ginger sauce, served with rice and miso soup*

#### 薄切牛ロースの照り焼き Gyu no Usugiri Teriyaki

Fines tranches d'entrecôte sautées à la sauce teriyaki, servies avec riz et soupe miso

*Thin slices of grilled beef entrecote with teriyaki sauce, served with rice and miso soup*

## 2 - Bento Box

### 松花堂弁当 Shokado Bento VEGAN POSSIBLE

Bento Box traditionnelle japonaise avec 6 compartiments, servie avec soupe miso  
*Traditional Japanese Bento Box with 6 compartments, served with miso soup*

58

### 3 – Assortiments de Sushi & Sashimi du Chef *Chef's Sushi & Sashimi Selections*

野菜寿司盛り合わせ Yasai Sushi Moriawase <sup>VEGAN</sup>

4 Nigiri végétariens, 12 Maki végétariens

*4 Vegetarian Nigiri, 12 Vegetarian Maki*

42

寿司盛り合わせ Sushi Moriawase

8 Nigiri, 6 Maki

*8 Nigiri, 6 Maki*

52

刺身盛り合わせ Sashimi Moriawase

Assortiment de Sashimi

*Sashimi Selection*

52

寿司・刺身盛り合わせ Sushi & Sashimi Moriawase

5 Nigiri, 6 Maki, 8 Sashimi

*5 Nigiri, 6 Maki, 8 Sashimi*

68



4 - Bœuf Wagyu  
*Wagyu Beef*

鹿児島牛ロースステーキ Kagoshima Wagyu Steak

*100/100g*

Entrecôte de bœuf Wagyu grillée (dès 100g),  
avec sauce ponzu, sauce teriyaki et poivre de yuzu  
*Grilled Wagyu beef entrecote (100g or more),  
with ponzu sauce, teriyaki sauce and yuzu pepper*

Cette carte est disponible du lundi au samedi entre 12h et 14h.

*This menu is available from Monday to Saturday between 12pm and 2pm.*

En cas d'allergie, nous vous prions de nous en aviser afin de nous permettre d'adapter votre plat en conséquence.

*If you have an allergy, please inform us and we will adapt your dish accordingly.*

En raison de nos exigences de fraîcheur, certains produits peuvent exceptionnellement être manquants.

Veuillez nous en excuser.

*Due to our high quality standards, some items may occasionally not be available. We thank you for your understanding.*

Nos clients d'hôtel résidant en demi-pension sont invités à choisir 3 plats à la carte ou le Menu Nabe.

Les plats comprenant du bœuf Wagyu ou d'éventuels plats supplémentaires seront facturés selon le prix indiqué.

*Our hotel guests staying on a half-board basis are kindly invited to select 3 dishes à la carte or the Nabe Menu.*

*Orders of Wagyu beef or any additional orders will be charged according to the indicated price.*

Provenance des viandes

Bœuf : Suisse

Bœuf Wagyu : Japon

Volaille : France et Suisse

*Origin of meat*

*Beef: Switzerland*

*Wagyu Beef: Japan*

*Poultry: France & Switzerland*

*Tous nos prix sont en CHF, TVA et service inclus.*

*All prices are in CHF, VAT and service included.*