



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.

- 1 - KAISEKI Menu
- 2 - MiZUKi Menu
- 3 - NABE Menu
- 4 - Entrées froides – *Cold Starters*
- 5 - Entrées chaudes – *Hot Starters*
- 6 - Tempura
- 7 - Grillades – *From the Grill*
- 8 - Marmites – *Hot Pots*
- 9 - Assortiments de Sushi & Sashimi du Chef
- 10 - Nigiri & Sashimi à la Carte
- 11 - Maki & Temaki à la Carte
- 12 - Accompagnements – *Side Dishes*
- 14 - Desserts

1 – KAISEKI Menu

3 amuse-bouches japonais

3 Japanese amuse-bouches

- - -

Assortiment de sashimi

Selection of sashimi

- - -

Yakitori – Brochettes de poulet grillées

Yakitori – Grilled chicken skewers

- - -

Chawanmushi – Flan d'œuf à la japonaise

Chawanmushi – Japanese egg flan

- - -

Tempura Moriawase – Assortiment de beignets de crevettes et de légumes, servi avec riz blanc et soupe miso

Tempura Moriawase – Selection of shrimp and vegetable fritters, served with rice and miso soup

OU/OR

Sushi Moriawase – Assortiment de sushi, servi avec une soupe miso

Sushi Moriawase – Selection of sushi, served with miso soup

- - -

Dessert

95

Kaiseki Menu 'Large' (Sushi + Tempura) 120

2 – MiZUKi Menu

3 amuse-bouches japonais

3 Japanese amuse-bouches

- - -

Carpaccio de poisson blanc mariné à la sauce ponzu, caviar, ail

Carpaccio of marinated white fish with ponzu sauce, caviar, garlic

- - -

Foie gras poêlé à la sauce sumiso et yuzu

Pan-fried foie gras with sumiso and yuzu sauce

- - -

Langoustine en kadaïf à la truffe

Kadaïf crispy langoustine with truffle

- - -

Bœuf Wagyu en brochette, style MiZUKi

Wagyu Beef skewer, MiZUKi style

- - -

Assortiment de sushi 'Fusion', servi avec une soupe miso

Selection of 'Fusion' sushi, served with miso soup

- - -

Dessert

3 – NABE Menu

Dès 2 personnes
2 persons or more

2 amuse-bouches japonais
2 Japanese amuse-bouches

- - -

Assortiment de sushi & sashimi
Selection of sushi & sashimi

OU/OR

Assortiment de tempura de crevettes et de légumes
Tempura selection of shrimp and vegetable fritters

- - -

Marmite Sukiyaki – Fines tranches de bœuf et divers légumes dans un bouillon sucré-salé à base de soja
Sukiyaki Hot Pot – Thin slices of beef and a selection of fresh vegetables in a sweet and salty soy bouillon

OU/OR

Marmite Shabu-Shabu – Fines tranches de bœuf et divers légumes dans un bouillon de kombu
Shabu-Shabu Hot Pot – Thin slices of beef and a selection of fresh vegetables in a kombu bouillon

- - -

Dessert

120g de bœuf, par personne 90
120g de bœuf Wagyu, par personne 180

4 – Entrées froides

Cold Starters

冷奴 Hiyayakko ^{VEGAN POSSIBLE}

Tofu froid et gingembre, petits oignons fins et flocons de bonito séchée
Cold tofu with ginger, finely-chopped spring onion and dried bonito flakes

12

ほうれん草の胡麻和え Horenso No Goma Ae ^{VEGAN}

Épinards au sésame
Spinach with sesame

12

酢の物 Sunomono ^{VEGAN}

Algues et concombres en vinaigrette
Seaweed and cucumber in vinaigrette

12

たこ酢 Takosu

Algues et concombre en vinaigrette, poulpe
Seaweed and cucumber in vinaigrette, octopus

16

海老酢 Ebisu

Algues et concombres en vinaigrette, crevettes cuites
Seaweed and cucumber in vinaigrette, cooked shrimp

16

蟹酢 Kanisu

Algues et concombres en vinaigrette, crabe
Seaweed and cucumber in vinaigrette, crab

18

野菜サラダ Yasai Salada VEGAN POSSIBLE

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

18

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

18

まぐろのたたき Maguro no tataki

Tataki de thon à la vinaigrette japonaise
Tuna Tataki with Japanese vinaigrette

20

いかそうめん Ikasomen

Vermicelles de calamar
Squid vermicelli

20

白身魚のマリネ Shiromi no marine

Carpaccio de poisson blanc mariné à la sauce ponzu, caviar, ail
Carpaccio of marinated white fish with ponzu sauce, caviar, garlic

36

オマール海老の和風サラダ仕立て Omaru no wafu salada

Salade de mâche, médaillons de homard, vinaigrette japonaise
Lamb's lettuce, lobster medallions, Japanese vinaigrette

38

5 – Entrées chaudes

Hot Starters

焼鳥 Yakitori

Brochettes de poulet grillées

Grilled chicken skewers

14

白身魚の揚げ団子 Shiromi Sakana No Agedango

Boulettes de poisson frites

Fried fish balls

14

茶碗蒸し Chawanmushi

Flan d'œuf à la japonaise, crevette (20 minutes de préparation)

Japanese egg flan with shrimp (20 minutes cooking time)

16

揚げ出し豆腐 Agedashi Dofu ^{VEGAN POSSIBLE}

Beignets de tofu

Tofu fritters

18

茄子田楽 Nasu Dengaku ^{VEGAN}

Aubergine à la sauce miso

Aubergine with miso sauce

22

フォアグラ・ポアレのポン酢和え Foie Gras Poêlé No Ponzu Ae

Foie gras poêlé à la sauce ponzu

Pan-fried foie gras with ponzu sauce

32

6 – Tempura

	<i>la pièce</i>
野菜天婦羅 – Légumes – <i>Vegetables</i> VEGAN POSSIBLE	3
ペルシュの天婦羅 – Perche – <i>Perch</i>	5
いかの天婦羅 – Calamar – <i>Squid</i>	5
海老天婦羅 – Crevette – <i>Shrimp</i>	8
野菜天婦羅の盛り合わせ Yasai Tempura Moriawase VEGAN POSSIBLE	
Assortiment de beignets de légumes	
<i>Selection of vegetable fritters</i>	36
天婦羅の盛り合わせ Tempura Moriawase	
Assortiment de beignets de crevettes et de légumes	
<i>Selection of shrimp and vegetable fritters</i>	46

7 – Grillades

Accompagnées de légumes sautés de saison

From the Grill

Served with sautéed seasonal vegetables

鳥照り焼き Toriteriyaki

Poulet grillé à la sauce teriyaki

Grilled chicken with teriyaki sauce

32

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

Thin slices of grilled beef entrecote with ginger sauce

44

薄切牛ロースの照り焼き Gyu no Usugiri Teriyaki

Fines tranches d'entrecôte sautées à la sauce teriyaki

Thin slices of grilled beef entrecote with teriyaki sauce

44

牛ロースステーキ Gyu Steak

Entrecôte de bœuf grillée (150g), sauce ponzu, sauce teriyaki et poivre au yuzu

Grilled beef entrecote (150g), ponzu sauce, teriyaki sauce and yuzu pepper

48

鮭照り焼き Sake Teriyaki

Saumon grillé à la sauce teriyaki
Grilled salmon with teriyaki sauce

34

銀鱈粕漬け焼き Gindara Kasuzukeyaki

Cabillaud mariné à la lie de sake et grillé
Grilled sake-marinated black cod

48

MiZUKi Signature Dishes

鳥の胸肉、柚子味噌風味、フォアグラ添え Tori no munaniku yuzumiso fumi

Suprême de volaille, sauce miso parfumée au yuzu, foie gras poêlé
Chicken breast, miso sauce flavoured with yuzu, fried foie gras

54

ラングスティースのカダイフ巻き Langoustine no Kadaïf maki

Langoustine en kadaïf à la truffe
Kadaïf crispy langoustine with truffle

58

鹿児島牛ロースステーキ Kagoshima Wagyu Steak

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

100/100g

8 – Marmites

Dès 2 personnes

Hot Pots

2 persons or more

すきやき Sukiyaki

Marmite Sukiyaki – Fines tranches de bœuf et divers légumes
dans un bouillon sucré-salé à base de soja, accompagnés d'un œuf cru
*Sukiyaki Hot Pot – Thin slices of beef and a selection of fresh vegetables
in a sweet and salty soy bouillon, served with a raw egg*

*150g de bœuf, par personne 60
150g de bœuf Wagyu, par personne 160*

しゃぶしゃぶ Shabu-Shabu VEGAN POSSIBLE

Marmite Shabu-Shabu – Fines tranches de bœuf et divers légumes
dans un bouillon de kombu, accompagnés de sauce ponzu et sauce sésame
*Shabu-Shabu Hot Pot – Thin slices of beef and a selection of fresh vegetables
in a kombu bouillon, served with ponzu sauce and sesame sauce*

*150g de bœuf, par personne 60
150g de bœuf Wagyu, par personne 160*

9 – Assortiments de Sushi & Sashimi du Chef

Chef's Sushi & Sashimi Selections

野菜寿司盛り合わせ Yasai Sushi Moriawase ^{VEGAN}

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

10 – Nigiri & Sashimi à la carte

	Nigiri (2 pcs)	Sashimi (2pcs)
とろ – Thon gras – <i>Fatty tuna</i>	18	16
中とろ – Thon mi-gras – <i>Medium-fatty tuna</i>	16	14
赤身 – Thon rouge – <i>Red tuna</i>	12	10
サーモン – Saumon – <i>Salmon</i>	10	8
すずき – Loup de mer – <i>Seabass</i>	12	10
はまち – Sérïole – <i>Yellowtail Amberjack</i>	14	12
たこ – Poulpe – <i>Octopus</i>	10	8
いか – Calamar – <i>Squid</i>	10	8
海老 – Crevette – <i>Shrimp</i>	16	14
ほたて – Saint Jacques – <i>Sea scallop</i>	12	10
鰻 – Anguille – <i>Eel</i>	18	
玉子焼き – Omelette – <i>Omelette</i>	10	8
いくら – Œufs de saumon – <i>Salmon roe</i>	14	
とび子 – Œufs de poisson volant – <i>Flying fish roe</i>	20	
蟹 – Crabe – <i>Crab</i>	22	20
あぶりとろ – Thon gras mi-cuit – <i>Fatty tuna cooked medium</i>	22	20
あぶりサーモン – Saumon mi-cuit – <i>Salmon cooked medium</i>	14	12

11 – Maki & Temaki à la carte

	Maki (6 pcs)	Maki Inside-Out (6 pcs)	Temaki (1 pc)
鉄火巻 – Thon rouge – <i>Red tuna</i>	12	14	12
ねぎとろ巻 – Thon gras hâché et ciboulette – <i>Chopped fatty tuna with chives</i>	14	16	14
サーモン巻 – Saumon – <i>Salmon</i>	11	13	11
かっぱ巻 – Concombre et sésame – <i>Cucumber and sesame</i> ^{VEGAN}	8	10	
アボカド・マヨ巻 – Avocat et mayonnaise – <i>Avocado and mayonnaise</i> ^{VEGAN POSSIBLE}	8	10	8
カリフォルニア巻 – California (Surimi, avocat, œufs de poisson volant, mayonnaise) <i>California (surimi, avocado, flying fish roe, mayonnaise)</i>	11	13	11
エビフライ巻 – Crevette panée, concombre, mayonnaise, sauce teriyaki (4 pcs) <i>Breaded shrimp, cucumber, mayonnaise, teriyaki sauce (4 pcs)</i>	14	16	
クリスピーツナ巻 – Thon croquant (Thon gras hâché, concombre, ciboulette, mayonnaise, flocons tempura) <i>Crispy tuna (Chopped fatty tuna, cucumber, chives, mayonnaise, tempura flakes)</i>		16	
スパイシーツナ巻 – Thon épicé (Thon gras hâché, ciboulette, mélange d'épices japonaises) <i>Spicy tuna (Chopped fatty tuna, chives, Japanese spice mix)</i>		16	14

12 – Accompagnements

Side Dishes

味噌汁 Miso Shiru

Soupe Miso

Miso Soup

8

白飯 Gohan ^{VEGAN}

Riz blanc

White rice

6

14 – Desserts

Crème brûlée & Glace thé vert matcha – *Crème brûlée & Matcha green tea ice cream*

Crème brûlée vanille bourbon, glace thé vert matcha, tuile croustillante, azuki

Bourbon vanilla crème brûlée, matcha green tea ice cream, crunchy tuile, azuki 20

Crèmeux chocolat noir & Sorbet menthe poivrée – *Dark chocolate crèmeux & Peppermint sorbet*

Crèmeux chocolat noir, crumble cacao fleur de sel, sorbet menthe poivrée, mousse légère au chocolat

Dark chocolate crèmeux, cocoa and sea salt crumble, peppermint sorbet, light chocolate mousse 20

Cake citron & Crèmeux Sudachi – *Lemon cake & Sudachi crèmeux*

Cake citron, chantilly au miel suisse, crème double de Gruyère, crèmeux Sudachi

Lemon cake, Swiss honey chantilly, double cream from Gruyère, Sudachi crèmeux 20

Glaces et sorbets – *Ice cream and sorbet*

Assiette de glaces et sorbets maison

Selection of home-made ice cream and sorbet 20

Mochi Ice

Mochi japonais au choix : Thé vert, vanille, choco-coco, mangue, fleur de cerisier, fruit de la passion

Selection of Japanese Mochi: Green tea, vanilla, chocolate-coconut, mango, cherry flower, passion fruit 6/pce

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 et volaille : Suisse et France

Bœuf Wagyu : Japon

Origin of meat

Beef and poultry: Switzerland and France

Wagyu Beef: Japan

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

All prices are in CHF, VAT and service included.