

**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*
- 13 - 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

## 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

## 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

Croustillants de poisson frit

*Crispy 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 <sup>VEGAN POSSIBLE</sup>

Beignets de tofu

*Tofu fritters*

18

茄子田楽 Nasu Dengaku <sup>VEGAN</sup>

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> <small>VEGAN POSSIBLE</small>	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 <small>Yasai Tempura Moriawase</small> <small>VEGAN POSSIBLE</small>	
Assortiment de beignets de légumes <i>Selection of vegetable fritters</i>	36
天婦羅の盛り合わせ <small>Tempura Moriawase</small>	
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

ラングステューヌのカダイフ巻き Langoustine no Kadaïf maki

Langoustine en kadaïf à la truffe

*Crispy kadaïf langoustine with truffle*

58

鹿児島牛と椎茸の串焼き Kagoshima Wagyu to Shiitake no Kushiyaki

Bœuf Wagyu Kagoshima A5 (80g) et champignons shiitake en brochette, style MiZUKi

*Kagoshima A5 Wagyu Beef (80g) and shiitake mushrooms skewers, MiZUKi style*

88

鹿児島牛ロースステーキ Kagoshima Wagyu Steak

Entrecôte de bœuf Wagyu Kagoshima A5 grillée (dès 100g), sauce ponzu, sauce teriyaki et poivre au yuzu

*Grilled Kagoshima A5 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 <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

## 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 (selon arrivage) - <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 - Sériole - <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 (selon arrivage) - <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> <sup>VEGAN</sup>	8	10	
アボカド・マヨ巻 - Avocat et mayonnaise - <i>Avocado and mayonnaise</i> <sup>VEGAN POSSIBLE</sup>	8	10	8
カリフォルニア巻 - California (Surimi, avocat, œufs de poisson volant, mayo) <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, mayo, 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 <sup>VEGAN</sup>

Riz blanc

*White rice*

6



## 13 – Desserts

### Gingembre & Coco – *Ginger & Coconut*

Meringue, ananas mariné, mousse citron, parfait gingembre et sorbet coco

*Meringue, marinated pineapple, citrus foam, ginger parfait, coconut sorbet* 20

### Chocolat & Cacahuète – *Chocolate & Peanut*

Sablé cacao, crémeux chocolat bolivien 68%, chantilly au caramel, praline de cacahuète maison et glace miso

*Cacao sablé, 68% Bolivian chocolate crémeux, caramel Chantilly, homemade peanut praline and miso ice cream* 20

### Vanille & Matcha – *Vanilla & Matcha*

Crème brûlée à la vanille, compote de framboises, sablé aux amandes, croquant opaline et glace thé vert matcha

*Vanilla crème brûlée, raspberry compote, almond sablé, opaline sugar tuile and matcha green tea ice cream* 20

### Yuzu & Châtaigne – *Yuzu & Chestnut*

Mousse de châtaigne, crémeux yuzu et citron, sablé aux épices, marron glacé et sorbet yuzu

*Chestnut mousse, yuzu and lemon curd, spiced shortbread, candied chestnut and yuzu sorbet* 20

### Glaces et sorbets – *Ice cream and sorbet*

Assiette de glaces et sorbets maison

*Selection of homemade ice cream and sorbet* 20

### Mochi Ice

Mochi japonais au choix : Thé vert, litchi, choco-coco, mangue, myrtille, fruit de la passion

*Selection of Japanese Mochi: Green tea, lychee, chocolate-coconut, mango, blueberry, 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 standards of quality, 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 et poissons :

Bœuf et volaille : Suisse et France. Bœuf Wagyu : Japon. Thon : Atlantique Nord. Cabillaud : Pacifique Nord. Saumon : Écosse.  
Loup de mer : Grèce. Perche : Irlande. Sériole : Australie. Anguille : Japon.

*Origin of meat and fish:*

*Beef and poultry: Switzerland and France. Wagyu Beef: Japan. Tuna: North Atlantic. Black Cod: North Pacific. Salmon: Scotland.  
Seabass: Greece. Perch: Ireland. Yellowtail Amberjack: Australia. Eel: Japan.*

*Tous nos prix sont en CHF, TVA et service inclus.  
All prices are in CHF, VAT and service included.*