

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 Special*
- 2 - Bento Box
- 3 - Assortiments de Sushi & Sashimi du Chef – Chef's Sushi & Sashimi Selections
- 4 - Nigiri & Sashimi à la Carte
- 5 - Maki & Temaki à la Carte
- 6 - Bœuf Wagyu – *Wagyu Beef*
- 7 - Desserts

1 – Formule du midi
Lunch Special

Entrée & Plat
Starter & Main Course

38

Entrées – Formule du midi

Starters – Lunch Offer

酢の物 Sunomono ^{VEGAN}

Algues et concombres en vinaigrette

Seaweed and cucumber in vinaigrette

たこ酢 Takosu

Algues et concombre en vinaigrette, poulpe

Seaweed and cucumber in vinaigrette, octopus

海老酢 Ebisu

Algues et concombres en vinaigrette, crevettes cuites

Seaweed and cucumber in vinaigrette, cooked shrimp

蟹酢 Kanisu

Algues et concombres en vinaigrette, crabe

Seaweed and cucumber in vinaigrette, crab

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

野菜サラダ Yasai Salada VEGAN POSSIBLE

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

茄子田楽 Nasu Dengaku VEGAN

Aubergine à la sauce miso
Aubergine with miso sauce

まぐろのたたき Maguro no Tataki

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

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

Croustillants de poisson frit
Crispy fried fish balls

Plats principaux – Formule du midi

Main Courses – Lunch Offer

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

Assortiment de beignets de crevettes 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 une soupe miso

Traditional Japanese Bento Box with 6 compartments, served with miso soup

48

3 – 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

4 - 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 - <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

5 - 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, 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

6 – Bœuf Wagyu *Wagyu Beef*

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,
servi avec riz et soupe miso

*Kagoshima A5 Wagyu Beef (80g) and shiitake mushrooms skewers, MiZUKi style,
served with rice and miso soup*

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,
servi avec riz et soupe miso

*Grilled Kagoshima A5 Wagyu beef entrecote (100g or more), ponzu sauce, teriyaki sauce and yuzu pepper,
served with rice and miso soup*

100/100g

7 – 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

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

This menu is available from Monday to Saturday between 12 p.m. and 2 p.m.

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.

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.

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.