

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.

Liste des allergènes

Tout plat marqué par une ou plusieurs des icônes mentionnées ci-dessous contient l'allergène illustré.

List of Major Allergens

Any menu items marked by one or more of the following icons contains the illustrated allergen.



Gluten – *Gluten*



Crustacés – *Crustaceans*



Œufs – *Eggs*



Poisson – *Fish*



Arachides – *Peanuts*



Soja – *Soya*



Lait – *Milk*



Fruits à coque et noix – *Tree nuts*



Céleri – *Celery*



Moutarde – *Mustard*



Sésame – *Sesame*



Sulfites – *Sulphites*



Lupins – *Lupin*



Mollusques – *Molluscs*

Certains ingrédients présents dans nos plats peuvent parfois entrer en contact avec les allergènes mentionnés ci-dessus.

Veuillez vous adresser à un manager pour plus de renseignements.

Occasionally, some of the ingredients used in our dishes may come into contact with the allergens mentioned above.



Please speak with a manager for more information.

- 1 - KAISEKI Menu
- 2 - MiZUKi Menu
- 3 - Entrées froides – *Cold Starters*
- 4 - Entrées chaudes – *Hot Starters*
- 5 - Tempura
- 6 - Grillades – *From the Grill*
- 7 - Plats Signature MiZUKi – MiZUKi Signature Dishes
- 8 - Marmites – *Hot Pots*
- 9 - Assortiments de Sashimi du Chef – *Chef's Sashimi Selection*
- 10 - Assortiments de Sushi du Chef – *Chef's Sushi Selection*
- 11 - Accompagnements – *Side Dishes*
- 12 - 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

- - -

Sablé cacao déstructuré, crémeux chocolat, praliné liquide, glace sarrasin     
Deconstructed cocoa shortbread, chocolate cremeux, liquid praline, buckwheat ice cream

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

- - -

Mi-cuit de saumon en croûte de sésame, sauce verte et œufs de saumon    

Half-cooked salmon in a sesame crust, green sauce and salmon roe

- - -

Filet de bœuf Wagyu Kagoshima A5 pané (60g), purée de pommes de terre parfumée au yuzu     

Breaded Kagoshima A5 Wagyu beef (60g), yuzu-flavored potato puree

- - -

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

Selection of 'Fusion' sushi, served with miso soup

- - -

Vacherin fraise et citronnelle, espuma Sansho, sorbet rhubarbe  

Strawberry and lemongrass Vacherin, Sansho foam, rhubarb sorbet

3 - Entrées froides *Cold Starters*

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

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

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

白身魚のマリネ Shiromizakana no marine   

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

36

4 - Entrées chaudes *Hot Starters*

焼鳥 Yakitori   	Brochettes de poulet grillées <i>Grilled chicken skewers</i>	14
ペルシエの南蛮漬け Perushe no Nambanzuke    	Escabèche de perche <i>Escabeche of perch</i>	24
揚げ出し豆腐 Agedashi Dofu ^{VEGAN POSSIBLE}   	Beignets de tofu <i>Tofu fritters</i>	18
茄子田楽 Nasu Dengaku ^{VEGAN}  	Aubergine à la sauce miso <i>Aubergine with miso sauce</i>	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 <i>Pan-fried foie gras with ponzu sauce</i>	32

5 - Tempura

野菜天婦羅 - Légumes - *Vegetables* VEGAN POSSIBLE

La pièce - *by piece*

3

ペルシュの天婦羅 - Perche - *Perch* 

5

いかの天婦羅 - Calamar - *Squid* 

5

海老天婦羅 - Crevette - *Shrimp* 

8

野菜天婦羅の盛り合わせ *Yasai Tempura Moriawase* VEGAN POSSIBLE

Assortiment de beignets de légumes

Selection of vegetable fritters

36

天婦羅の盛り合わせ *Tempura Moriawase*  

Assortiment de beignets de crevettes et de légumes

Selection of shrimp and vegetable fritters

46

6 - 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

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

7 - Plats Signature MiZUKi

Proposés par le Chef Toshiya SUZUKI

MiZUKi Signature Dishes

Proposed by Chef Toshiya SUZUKI

サーモンの胡麻焼き、ソースヴェール Samon no Gomayaki, Sauce Verte    	
Mi-cuit de saumon en croûte de sésame, sauce verte et œufs de saumon	
<i>Half-cooked salmon in a sesame crust, green sauce and salmon roe</i>	42
ラングスティーヌのカダイフ巻き Langoustine no Kadaïf maki    	
Langoustine en kadaïf à la truffe d'été	
<i>Crispy kadaïf langoustine with Summer truffle</i>	58
鹿児島牛フィレカツ、柚子風味の芋ピュレ Kagoshimagyu Katsu, Yuzufuumi no Imo Pure     	
Filet de bœuf Wagyu Kagoshima A5 pané (80g), purée de pommes de terre parfumée au yuzu	
<i>Breaded Kagoshima A5 Wagyu beef (80g), yuzu-flavored potato puree</i>	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	
<i>Grilled Kagoshima A5 Wagyu beef entrecote (100g or more), ponzu sauce, teriyaki sauce and yuzu pepper</i>	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 Sashimi du Chef

Chef's Sashimi Selections

6pcs

12 pcs

刺身盛り合わせ Sashimi Moriawase

Assortiment de Sashimi du Chef

Chef's Sashimi Selection

26

52

魚の盛り合わせ Sakana no Moriawase

Assortiment de Sashimi de Poisson

Fish Sashimi Selection

26

52

鮭の盛り合わせ Sake no Moriawase

Assortiment de Sashimi Saumon

Salmon Sashimi Selection

21

42

マグロの盛り合わせ Maguro no Moriawase

Assortiment de Sashimi Thon

Tuna Sashimi Selection

36

72

白味魚の盛り合わせ Shiromizakana no Moriawase

Assortiment de Sashimi Poisson Blanc

White fish Sashimi Selection

25

50

魚介の盛り合わせ Gyokai no Moriawase

Assortiment de Sashimi Fruits de Mer

Seafood Sashimi Selection

29

58

10 - Assortiments de Sushi du Chef

Chef's Sushi Selections

3 Nigiri
+ 6 Maki

8 Nigiri
+ 6 Maki

寿司盛り合わせ Sushi Moriawase

Assortiment de Sushi
Sushi Selection

30 52

魚の盛り合わせ Sakana no Moriawase

Assortiment de Sushi de Poisson
Fish Sushi Selection

30 52

鮭とマグロの盛り合わせ Sake to Maguro no Moriawase

Assortiment de Sushi Saumon et Thon
Salmon and Tuna Sushi Selection

30 52

魚介の盛り合わせ Gyokai no Moriawase

Assortiment de Sushi Fruits de Mer
Seafood Sushi Selection

35 58

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

Assortiment de Sushi Végétarien
Vegetarian Sushi Selection

21 42

高級寿司盛り合わせ Koukyu Sushi Moriawase

Assortiment de Sushi Prestige du Chef (5 Nigiri + 5 Maki)
Chef's Prestige Sushi Selection (5 Nigiri + 5 Maki)

120

11 - Accompagnements

Side Dishes

味噌汁 Miso Shiru  

Soupe Miso

Miso Soup

8

白飯 Gohan ^{VEGAN}

Riz blanc

White rice

6

野菜炒め Yasai Itame ^{VEGAN}

Légumes sautés

Sautéed vegetables

8

12 – Desserts

Proposés par la Cheffe Pâtissière Irina KUPENSKA
Proposed by Pastry Chef Irina KUPENSKA

Vanille & Abricot – *Vanilla & Apricot*    

Crème brûlée à la vanille de Madagascar, abricots rôtis au sirop d'érable, tuile croustillante, sorbet abricot et fleur de sel
Madagascar vanilla crème brûlée, maple roasted apricots, crunchy tuile, sea salt apricot sorbet

20

Fraise & Rhubarbe – *Strawberry & Rhubarb*  

Vacherin fraise et citronnelle, espuma Sansho, sorbet rhubarbe
Strawberry and lemongrass Vacherin, Sansho foam, rhubarb sorbet

20

Chocolat & Sarrasin – *Chocolate & Buckwheat*     

Sablé cacao déstructuré, crémeux chocolat, pralin liquide, glace sarrasin
Deconstructed cocoa shortbread, chocolate cremeux, liquid praline, buckwheat ice cream

20

Ice Mochi japonais – *Japanese Iced Mochi* 

Parfums au choix : vanille, thé vert matcha, mangue, myrtille, choco-coco, fraise

Flavours of your choice: vanilla, matcha green tea, mango, blueberry, choco-coco, strawberry

6/pce

Glaces maison – *Homemade ice creams*  

Parfums au choix : vanille, chocolat, thé vert, sarrasin, yaourt

Flavours of your choice: vanilla, chocolate, green tea, buckwheat, yoghurt

6/pce

Sorbets maison – *Homemade sorbets*

Parfums au choix : abricot, rhubarbe, yuzu, cassis, fruits exotiques, fraise

Flavours of your choice: apricot, rhubarb, yuzu, blackcurrant, exotic fruits, strawberry

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.

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.