

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 Sashimi du Chef – *Chef's Sashimi Selection*
- 4 - Assortiments de Sushi du Chef – *Chef's Sushi Selection*
- 5 - Bœuf Wagyu – *Wagyu Beef*
- 6 - 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

ペルシエの南蛮漬け Perushe no Nambanzuke    

Escabeche de perche
Escabeche of perch

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 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 Sake 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

4 - Assortiments de Sushi du Chef

Chef's Sushi Selections

	3 Nigiri + 6 Maki	8 Nigiri + 6 Maki
<p>寿司盛り合わせ Sushi Moriawase</p> <p>Assortiment de Sushi</p> <p><i>Sushi Selection</i></p>	30	52
<p>魚の盛り合わせ Sakana no Moriawase</p> <p>Assortiment de Sushi de Poisson</p> <p><i>Fish Sushi Selection</i></p>	30	52
<p>鮭とマグロの盛り合わせ Sake to Maguro no Moriawase</p> <p>Assortiment de Sushi Saumon et Thon</p> <p><i>Salmon and Tuna Sushi Selection</i></p>	30	52
<p>魚介の盛り合わせ Gyokai no Moriawase</p> <p>Assortiment de Sushi Fruits de Mer</p> <p><i>Seafood Sushi Selection</i></p>	35	58
<p>野菜寿司盛り合わせ Yasai Sushi Moriawase ^{VEGAN}</p> <p>Assortiment de Sushi Végétarien</p> <p><i>Vegetarian Sushi Selection</i></p>	21	42
<p>高級寿司盛り合わせ Koukyu Sushi Moriawase</p> <p>Assortiment de Sushi Prestige du Chef</p> <p><i>Chef's Prestige Sushi Selection</i></p>		120

5 - Bœuf Wagyu
Wagyu Beef

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

6 - Desserts

Chariot de Desserts - *Desserts Trolley*

10

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

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.

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.