

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.

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

- - -

Crèmeux vanille, financiers au sésame, confiture mangue & fruit de la passion, glace au sésame noir maison     
Vanilla cremeux, sesame financiers, mango & passion fruit jam, homemade black sesame ice cream

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    
Medium-rare 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

- - -

Meringue croustillante, parfait matcha, comprimé de pomme, glace au shiso maison  
Crispy meringue, matcha parfait, compressed apple, homemade shiso ice cream

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 with octopus

16

海老酢 Ebisu  
Algues et concombres en vinaigrette, crevettes cuites
Seaweed and cucumber in vinaigrette with cooked shrimp

16

蟹酢 Kanisu  
Algues et concombres en vinaigrette, crabe
Seaweed and cucumber in vinaigrette with 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

Entrées chaudes

Hot Starters

焼鳥 Yakitori	  
Brochettes de poulet grillées	
Grilled chicken skewers	14
ペルシェの南蛮漬け Perushe no Nambanzuke	   
Escabèche de perche	
Escabeche of perch	24
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

Tempura

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

ペルシュの天婦羅 - Perche - *Perch* 

いかの天婦羅 - Calamar - *Squid* 

海老天婦羅 - Crevette - *Shrimp* 

La pièce - *by piece*

3

5

5

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

Plats chauds
Hot Main Dishes

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

大海老のグリル、照り焼きソース又は生姜焼きソース Ooebi no guriru, teriyaki / shogayaki 🍤🍡🍴
Gambas grillées à la sauce teriyaki ou gingembre
Grilled king prawns with teriyaki or ginger sauce 38

野菜の混ぜご飯 Yasai no mazegohan 🍡🐟
Riz aux légumes
Rice with vegetables 26

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

Plats Signature MiZUKi

MiZUKi Signature Dishes

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

Medium-rare salmon in a sesame crust, green sauce and salmon roe

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'hiver

Crispy kadaïf langoustine with winter truffle

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

Breaded Kagoshima A5 Wagyu beef (80g), yuzu-flavored potato puree

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

Marmites

Dès 2 personnes

Hot Pots

2 or more persons

すきやき Suki-yaki

Marmite Suki-yaki – Fines tranches de bœuf et divers légumes
dans un bouillon sucré-salé à base de soja, accompagnés d'un œuf cru
*Suki-yaki 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*

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 selection of Sashimi

26

52

魚の盛り合わせ Sakana no Moriawase

Assortiment de Sashimi de Poisson

Selection of Fish Sashimi

26

52

鮭の盛り合わせ Sake no Moriawase

Assortiment de Sashimi Saumon

Selection of Salmon Sashimi

21

42

マグロの盛り合わせ Maguro no Moriawase

Assortiment de Sashimi Thon

Selection of Tuna Sashimi

36

72

白味魚の盛り合わせ Shiromizakana no Moriawase

Assortiment de Sashimi Poisson Blanc

Selection of White Fish Sashimi

25

50

魚介の盛り合わせ Gyokai no Moriawase

Assortiment de Sashimi Fruits de Mer

Selection of Seafood Sashimi

29

58

Assortiments de Sushi du Chef

Chef's Sushi Selections

寿司盛り合わせ Sushi Moriawase

Assortiment de Sushi

Selection of Sushi

3 Nigiri
+ 6 Maki

8 Nigiri
+ 6 Maki

30

52

魚の盛り合わせ Sakana no Moriawase

Assortiment de Sushi de Poisson

Selection of Fish Sushi

30

52

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

Assortiment de Sushi Saumon et Thon

Selection of Salmon and Tuna Sushi

30

52

魚介の盛り合わせ Gyokai no Moriawase

Assortiment de Sushi Fruits de Mer

Selection of Seafood Sushi

35

58

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

Assortiment de Sushi Végétarien

Selection of Vegetarian Sushi

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 selection of Sushi (5 Nigiri + 5 Maki)

120

Entrées internationales

International starters

Salade de légumes d'hiver, fromage de chèvre à la figue, vinaigrette à l'huile de noix, échalotes confites    	28
<i>Winter vegetable salad, goat's cheese with fig, walnut oil vinaigrette, confit shallots</i>	
Terrine de foie gras de canard maison, kumquats, toast brioché  	36
<i>Homemade terrine of duck foie gras, kumquats, toasted brioche</i>	
Tarte fine à l'oignon confit, condiment moutarde et champignons marinés    	30
<i>Confit onion tart, mustard sauce and marinated mushrooms</i>	
Soupe de betterave, crème de la Gruyère, cresson de fontaine  	20
<i>Beetroot soup, Gruyère cream, watercress</i>	

Plats internationaux

International Main Dishes

Risotto Aquarello au citron ‘main de Buddha’ et gambero rosso   	44
<i>Acquerello risotto with ‘Buddha’s hand’ citrus and red prawns</i>	
Ravioli frais épinards et ricotta, beurre à la sauge, parmesan affiné de Bufflone   	36
<i>Fresh spinach and ricotta ravioli, sage butter, buffalo milk parmesan</i>	
Gnocchi de pomme de terre, crème de courge, châtaignes et graines torréfiées    	36
<i>Potato gnocchi, cream of squash, chestnuts and toasted seeds</i>	
Tagliatelle fraîches à la truffe    	38
<i>Fresh tagliatelle with truffle</i>	
Saint Jacques snackées, crème de panais, noisettes du Piémont    	44
<i>Seared scallops, parnsip cream sauce, Piemonte hazelnuts</i>	
Filet de Saint-Pierre rôti au beurre, courge butternut, sarrasin soufflé    	48
<i>Fillet of John Dory roasted in butter, butternut squash, puffed buckwheat</i>	
Carré d’agneau au four, déclinaison de topinambour, jus au thym     	58
<i>Oven-roasted rack of lamb, Jerusalem artichoke, thyme jus</i>	
Filet de bœuf Rossini, purée de pommes de terre, jus truffé   	68
<i>Rossini beef fillet, potato puree, truffled jus</i>	

Desserts

Pomme, Matcha & Shiso – *Apple, Matcha & Shiso* 🍏🍵

Meringue croustillante, parfait matcha, pomme infusée au sansho, glace au shiso maison

Crispy meringue, matcha parfait, infused sansho apple, homemade shiso ice cream 22

Chocolat, Yuzu & Jus de Cacao – *Chocolate, Yuzu & Cacao Juice* 🍫🍷

Grand cru Sambirano 68%, sponge cake au chocolat sans farine, gelée yuzu, sorbet au jus de cacao maison

68% Grand cru Sambirano, flourless chocolate sponge, yuzu jelly, homemade cacao juice sorbet 22

Mangue, Vanille & Sésame noir – *Mango, Vanilla & Black Sesame* 🍌🍵🌾🐾🍷

Crèmeux vanille, financiers au sésame, confiture mangue & fruit de la passion, glace au sésame noir maison

Vanilla cremeux, sesame financiers, mango & passion fruit jam, homemade black sesame ice cream 22

Churros & dulce de leche maison – *Homemade churros & dulce de leche* 🍫🍵🌾

22

Ice Mochi japonais – *Japanese Iced Mochi* 🍵

Parfums au choix : vanille, thé vert matcha, fruit de la passion, myrtille, choco-coco

Flavours of your choice: vanilla, matcha green tea, passion fruit, blueberry, chocolate-coconut 7/pce

Glaces maison – *Homemade ice cream* 🍵🍷

Parfums au choix : vanille, chocolat, thé vert matcha, shiso, sésame noir

Flavours of your choice: vanilla, chocolate, matcha green tea, shiso, black sesame 7/pce

Sorbets maison – *Homemade sorbet*

Parfums au choix : yuzu, framboise, fruits exotiques, poire, jus de cacao

Flavours of your choice: yuzu, raspberry, exotic fruits, pear, cacao juice 7/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 any allergies, 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. Agneau : France. Thon : Atlantique Nord. Cabillaud : Pacifique Nord.

Saumon : Écosse. Loup de mer : Grèce et France. Perche : Irlande. Sériole : Australie. Anguille : Japon.

Origin of meat and fish:

Beef and poultry: Switzerland and France. Wagyu Beef: Japan. Lamb: France. Tuna: North Atlantic. Black Cod: North Pacific.

Salmon: Scotland. Sea bass: Greece and France. 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.