

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.

Formule du midi
Lunch Special

Entrée & Plat 38
Starter & Main Course

Entrée & Plat & Dessert 48
Starter & Main Course & Dessert

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 with octopus

海老酢 Ebisu  

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

蟹酢 Kanisu  

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

冷奴 Hiyayakko VEGAN POSSIBLE  

Tofu froid et gingembre, petits oignons fins et flocons de bonite 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

野菜の混ぜご飯 Yasai no mazegohan  

Riz aux légumes

Rice with vegetables

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

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

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 Sake 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

Chef's prestige selection of Sushi

120

Desserts – Formule du midi

Desserts – Lunch Offer

La formule du midi inclut 2 pièces de dessert au choix

The special lunchtime offer includes your choice of 2 pieces of dessert

Desserts

Desserts

Pâtisserie du jour – *Pastry of the Day*

7/pce

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, choco-coco

7/pce

Glaces maison – *Homemade ice creams*  

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 sorbets*

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

Flavours of your choice: yuzu, raspberry, exotic fruits, pear, cacao juice

7/pce

Cette carte est disponible du lundi au samedi entre 12h et 14h30.

This menu is available from Monday to Saturday between 12 p.m. and 2:30 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 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.