

MIZUKI 瑞

BY KAKINUMA

MIZUKI Menu

3 amuse-bouches japonais
3 Japanese amuse-bouches

Carpaccio de thon rouge mariné à la sauce ponzu, caviar, ail   
Carpaccio of marinated red tuna with ponzu sauce, caviar, garlic

Foie gras poêlé à la sauce sumiso et yuzu   
Pan-fried foie gras with sumiso and yuzu sauce

Assortiment de beignets de légumes
Selection of vegetable fritters

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
Ou

Entrecôte de bœuf Wagyu Kagoshima A5 grillée,   
sauce ponzu, sauce teriyaki et poivre au yuzu
*Grilled Kagoshima A5 Wagyu beef entrecote,
ponzu sauce, teriyaki sauce and yuzu pepper*

Dessert

120
Mizuki Menu (avec Wagyu) 180

Ce menu de dégustation est à partager entre tous les convives de la table.
This tasting menu is to be shared between all the guests at the table.

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
- 蟹酢 **Kanisu**  
Algues et concombres en vinaigrette, crabe
Seaweed and cucumber in vinaigrette with crab 18
- まぐろめた和え **Maguro No Nuta Ae**   
Thon rouge et poireaux à la sauce sumiso
Red tuna and leek with sumiso sauce 22
- まぐろのたたき **Maguro no tataki**    
Tataki de thon à la vinaigrette japonaise
Tuna Tataki with Japanese vinaigrette 22
- サーモン又はまぐろのマリネ **Samon matawa maguro no marine**   
Carpaccio de saumon ou thon mariné à la sauce ponzu, caviar, ail
Carpaccio of marinated salmon or tuna with ponzu sauce, caviar, garlic 30 / 35

Entrées chaudes - Hot Starters

- 焼鳥 **Yakitori**   
Brochettes de poulet grillées - *Grilled chicken skewers* 14
- ペルシエの南蛮漬け **Perushe no Nambanzuke**    
Escabeche 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* 18
- 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 poisson – crevettes, perche & calamar
Selection of fish fritters – prawns, perch & squid 44

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   

Crevettes grillées à la sauce teriyaki ou gingembre

Grilled prawns with teriyaki or ginger sauce

34

野菜の混ぜご飯 **Yasai no mazegohan**  

Riz aux légumes

Rice with vegetables

28

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'été

Crispy kadaïf langoustine with summer truffle

52

鹿児島牛ステーキ **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

Liste des allergènes - List of Major Allergens



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. Certains plats peuvent être adaptés.
*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. Please note that some dishes can be adapted.*

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.

Tous nos prix sont en CHF, TVA et service inclus. - *All prices are in CHF, VAT and service included.*