

MINAMO (水面)

"Reflektionen des Wassers"

OMAKASE (お任せ)

Das intime Konzept aus der japanischen Esskultur überlässt dem Chefkoch die Entscheidungskraft und führt auf eine kulinarische Überraschungsreise durch seine Küche – zubereitet aus frischen und besten Zutaten, die für einzigartige, saisonale und inspirierende Genussmomente sorgen.



MENÜ (献立)

Hokkaido Jakobsmuschel | Gurke | Shiso | Fingerlimette | Umeboshi

Rindstatar | Ingwer | Frischer Wasabi | Beluga Kaviar

Dashi-Brühe | Shiitake | Karotte | Frühlingszwiebeln

Chawanmushi | Geräucherter Masu

Carabinero Tempura | Shiso | Yuzu Kosho

Shiromi - Königsfisch

Sake - Schottischer Lachs

Kuro Maguro - Spanischer Blauflossenthunfisch

Unagi – Geräucherter Aal

A3 Wagyu von Kagoshima – Karashi | Hokkaido Kürbis

Matcha Rolle | Yuzu Zitrone | Schwarze Zitrone

Vanille | Yamazaki Whisky | Sobacha

CHF 200 pro Person

*Dieses beispielhafte Omakase Menü wird von Chef Yutaka Kobayashi zubereitet und kann aufgrund saisonaler Verfügbarkeiten variieren.