



MINAMO

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.



# MINAMO

## MENÜ (献立)

Königsfisch | Zitrusfrüchte | Avocado | Jalapeno

Dashi-Brühe | Shiitake | Karotte | Frühlingszwiebeln

Chawanmushi | Geräucherter Masu-Lachs

Carabinero Tempura | Shiso | Yuzu Kosho

Suzuki – Wolfsbarsch

Sake – Schottischer Lachs

Madai – Japanische Dorade

Kuro Maguro – Spanischer Blauflossenthunfisch

Unagi – Geräucherter Aal

A5 Wagyu von Kagoshima – Karashi | Hokkaido Kürbis

Matcha Rolle | Yuzu | Schwarze Zitrone

Miso-Vanille | Yamazaki-Whisky | Sobacha

CHF 225 pro Person

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

Weinbegleitung ab CHF 130

Sakebegleitung ab CHF 150

Wein- und Sakebegleitung ab CHF 130