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）

Seebarsch Ikejime | Zitrusfrüchte | Avocado | Jalapeno

Wagyu-Gyoza | Dashi-Brühe | Myoga | Grüne Bohnen

Chawanmushi | Geräucherter Masu-Lachs

Carabinero Tempura | Shiso | Yuzu Kosho

Königfisch – Japanischer Hamachi

Sake – Schottischer Lachs

Madai – Japanische Dorade

Summerrolle – Harumaki

Kuro Maguro - Spanischer Blauflossenthunfisch

Unagi – Geräucherter Aal

A5 Wagyu von Kagoshima | Miso | Japanische Aubergine

Japanischer Cheesecake | Sauerkirschkompott

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 150
Sakebegleitung ab CHF 150
Wein- und Sakebegleitung ab CHF 150