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）

Wolfsbarsch Ikejime | Zitrusfrüchte | Avocado | Jalapeño

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

Chawanmushi | Geräucherter Masu-Lachs

Carabinero-Tempura | Shiso | Yuzu Kosho

Königsfisch | Japanischer Hamachi

Sake | Schottischer Lachs

Madai | Japanische Dorade

Yasai Maki | Gemüserolle

Kuro Maguro | Spanischer Blauflossenthunfisch

Unagi | Geräucherter Aal

Kagoshima Wagyu A5 | Sukiyaki-Art | Shimeji-Pilze

Japanischer Käsekuchen | Feigenkompott

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