OMAKASE

Omakase est une expérience gastronomique japonaise traditionnelle qui signifie « Je m'en remets à vous ». En choisissant le menu Omakase, vous accordez votre confiance au chef, qui vous guidera à travers un voyage culinaire soigneusement orchestré.

Le chef élabore le menu à partir des meilleurs produits de saison disponibles ce jour-là, créant une expérience unique qui reflète à la fois la richesse des ingrédients et l'étendue de son savoir-faire. Chaque plat est servi individuellement et accompagné d'une présentation mettant en valeur ses ingrédients, sa préparation, ainsi que la meilleure façon de le déguster.

Commencez par votre plat préféré

Edamame sauté, sel de maldon ou épicé	12.-
Crispy rice (2 pièces) :	
Tartare de thon épicé	20.-
Tartare de saumon épicé	20.-
Tartare de bœuf épicé	24.-
Guacamole	18.-

SACHI

Option vegan
Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris. Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire.

OMAKASE

Omakase is a traditional Japanese dining experience that means "I leave it up to you." By choosing the Omakase menu, you place your trust in the chef, allowing them to guide you through a carefully curated culinary journey.

The chef designs the menu around the finest seasonal ingredients available that day, creating a unique experience that reflects both the season and their craftsmanship. Each dish is presented individually, accompanied by an explanation of its ingredients, preparation, and the recommended way to savour it.

Start with your favourite dish

Panfried edamame, maldon sea salt or spicy	
Crispy rice (2 pieces) :	
Spicy tuna tartare	
Spicy salmon tartare	
Spicy beef tartare	
Guacamole	

SACHI

Vegan option
All prices are in Swiss Francs, including service and VAT. Please inform us of any food allergies.

DÉJEUNER

Omakase 6 plats — **130.-**
Amuse bouche, soupe du jour, sashimi, poisson, viande, sushis, dessert

Sushi Omakase — **95.-**
Trois hors-d'œuvre, soupe du jour, sept nigiris, demi roll, dessert

DÎNER

Omakase 8 plats — **180.-**
Amuse bouche, hors-d'œuvre, soupe du jour, sashimis traditionnels et modernes, poisson, viande, sushis, dessert

Omakase 10 plats — **220.-**
Amuse bouche, hors-d'œuvre, soupe du jour, sashimis traditionnels et modernes, tempura, poisson, viande, plat à la vapeur, sushis, dessert

Dernières commandes : 13h00 pour le déjeuner et 20h30 pour le dîner

Un menu accord mets et saké est disponible au prix de 310.- pour 8 plats et 380.- pour 10 plats
Un menu accord mets et vins est disponible au prix de 325.- pour 8 plats et 365.- pour 10 plats

LUNCH

6-course Omakase
Amuse bouche, soup of the day, sashimi, fish, meat, sushis, dessert

Sushi Omakase
Three appetizers, soup of the day, seven nigiris, half roll, dessert

DINNER

8-course Omakase
Amuse bouche, appetizers, soup of the day, sashimis traditionals and moderns, fish, meat, sushis, dessert

10-course Omakase
Amuse bouche, appetizers, soup of the day, sashimis traditionals and moderns, tempura, fish, meat, steam dish, sushis, dessert

Last orders: 1pm for lunch and 8:30pm for dinner

An Omakase and sake pairing menu is available for 310.- for the 8-course and 380.- for the 10-course
An Omakase and wine pairing menu is available for 325.- for the 8-course and 365.- for the 10-course