

## MIKURIYA

- Kingcrab Tatar**  
Kaviar & Miso-Essig Sauce
- Unagi & Dashimaki Tamago**  
Aal, Trüffel & Japanisches Omlette
- Konbu-Jime Ama Ebi**  
Garnele, Ponzu & braune Butter
- Uni Chawanmushi**  
Wagy-Bouillon, Seeigel, Lachsrogen  
& saisonales Gemüse
- Agedashi Tofu**  
Jakobsmuscheln & Classic Dashi Sauce
- Sashimi**  
Toro, Akami – Blauflossen-Thunfisch  
Hiramasa Kingfish – Königsmakrele  
Swiss Sake – Schweizer Lachs
- Gegrillter Black Cod**  
Yuzu-Marinade, saisonales Gemüse  
& Dolder-Miso-Sauce
- Kagoshima-Wagy-Rind (A5) Sukiyaki**  
Onsen-Ei

## NIGIRI & MAKI

- Suzuki**  
Wolfsbarsch
- Hirame**  
Steinbutt
- Gunkan**  
Schweizer Forellenrogen
- Toro**  
Blauflossen-Thunfisch & Kaviar
- Fang des Tages**

- Matcha**  
Rote Bohnen, Sables & Yuzu-Sauce

330 CHF

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) angegeben und enthalten die Mehrwertsteuer. Gerne geben wir Ihnen in unserer Menüanfrage Auskunft über Allergene.

Jakobsmuscheln: Frankreich | Kaviar: China | Wagy-Rindfleisch: Japan | Aal: China | Wolfsbarsch: Frankreich | Forellenrogen: Schweiz | Königsmakrele: Dänemark | Lachs: Schweiz | Saibling: Island | Garnelen: Italien | Shijimi: Schweiz