MIKURIYA

Kani-Tatar
Königskrabbe, Kaviar & Senf-Miso-Sauce

Unagi Dashimaki Tamago
Aal, Japanisches Omelette & Trüffel

Tai Carpaccio
Meerbrasse & Irizake-Sauce

Kaki Chawanmushi
Austern & Schweizer Forellenrogen

Agedashi Tofu
Seidentofu & Saisonales Gemüse
Wagyu Consommé

Sashimi
Blauflossen-Thunfisch
Toro Akami
Hiramasa Königsfisch
Schweizer Lachs

Awabi Kimoyaki
Abalone-Leber-Miso-Sauce

Wagyu Sukiyaki
Miyazaki A5 & Onsen-Ei

NIGIRI & MAKI

Ama Ebi
Süsse Garnele

Kinmedai
Beryx Alfonsino

Hotate
Jakobsmuschel

Fang des Tages

Toro
Blauflossen-Thunfisch & Kaviar

Sojamilch-Pudding
Shine Muscat & Gelee
Sorbet von rotem Shiso

CHF 340.00

Sake-Begleitung
CHF 250.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.
Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage Auskunft über enthaltene Allergene.

Aal: Italien | Abalone: Frankreich | Alfonsino: Portugal | Ama Ebi: Italien | Austern: Frankreich
Blauflossen-Thunfisch: Mittelmeer | Forellenrogen: Schweiz | Jakobsmuscheln: Japan
Kaviar: China | Königskrabbe: Norwegen | Lachs: Schweiz
Meerbrasse: Griechenland | Wagyu: Japan