

SOIRÉE SAKURA 10.04.2025

CHIRASHIZUSHI, SAKURA DENBU

Gambas, saumon, thon, maquereau,
œufs de saumon, pousses de bambou, nori,
sakura gohan

ZARU SOBA

Soba de sarrasin froides au thé vert,
sauce tzuyu, tempura de racine de lotus,
nanohana et artichaut

DOBIN MUSHI

Soupe traditionnelle servie en théière :
tofu, champignons de saison, légumes printaniers

SAKURA DORADE

Sauce chuka tare, asperge verte et petits pois

MATCHA ROLL

Aux fraises garigquette

135.–

ACCORD METS ET VINS

- Vin blanc Kosu Hichiyama
- Saké Modern Kamenoo
- Saké Umeshu

CHF 45.–

CHIRASHIZUSHI, SAKURA DENBU

Prawns, salmon, tuna, mackerel,
salmon eggs, bamboo shoots, nori,
sakura gohan

ZARU SOBA

Matcha cold buckwheat soba noodle
with lotus roots tempura, nanohana and artichoke

DOBIN MUSHI

Traditional soup served in a teapot:
tofu, seasonal mushrooms, spring vegetables

SAKURA SEA BREAM

Chuka tare sauce, green asparagus & green peas

MATCHA SWISS ROLL

With strawberries

135.–

WINE PAIRING

- White wine Kosu Hichiyama
- Saké Modern Kamenoo
- Saké Umeshu

CHF 45.–