

## SOIRÉE SAKURA 25.04.2024

– Tataki de saumon, sauce karashi sumiso

### MORIAWASE

- Maki sushi de gambas, avocat, sauce unagi, mayonnaise épicée
- Nigiri gunkan de tartare de crabe et œufs de féra
- Nigiri sushi de dorade royale et negi
- Ehomaki de saumon, thon, avocat, mangue et gingembre
- Sashimi de sériole

### DOBIN MUSHI

- Soupe traditionnelle servie en théière – tofu, champignons de saison, légumes printaniers
- Omble chevalier, sauce chuka tare, asperges vertes
  
- Cheesecake matcha, sorbet yuzu et crème de chocolat blanc

CHF 125.-

### ACCORD METS ET VIN

- Koshu Hichiyama – vin blanc
- Modern Kamenoo – saké
- Umeshu – saké au dessert

CHF 45.-

– Salmon tataki, karashi sumiso sauce

### MORIAWASE

- Maki sushi of shrimp, avocado, unagi sauce, spicy mayonnaise
- Nigiri gunkan of crab and fera fish eggs
- Nigiri sushi of sea bream and negi
- Ehomaki of salmon, tuna, avocado, mango and ginger
- Amberjack sashimi

### DOBIN MUSHI

- Traditional soup in a tea pot – tofu, seasonal mushrooms, spring vegetables
- Artic char, chuka tare sauce, green asparagus
  
- Matcha cheesecake, yuzu sorbet, white chocolate sauce

CHF 125.-

### WINE PAIRING

- Koshu Hichiyama – white wine
- Modern Kamenoo – saké
- Umeshu – saké with dessert

CHF 45.-