


CHAMPAGNE		
	1 dl	7 dl
Louis Roederer Brut Premier	24.-	135.-
Louis Roederer Brut Premier rosé	26.-	
Grand Blanc de Blancs 2014 Gosset Reims France		190.-

VIN BLANC		
	1 dl	7 dl
La Confrary (Chasselas) Fabrice Ducret Chardonne Suisse	11.-	55.-
La Bacchanale (Chardonnay) Fabrice Neyroud Chardonne Suisse	13.-	68.-
Johannisberg (Sylvaner) Fabrice Ducret Chardonne Suisse	12.-	60.-
La Bastide Blanc (Roussanne) Château La Bastide Lézignan-Corbières France	10.-	42.-

VIN ROSÉ		
	1 dl	7 dl
L'Arpent Rosé Jean-Paul Forestier Chardonne Suisse	11.-	55.-
ASTROSA (Syrah) Château la Bastide Lézignan-Corbières France	10.-	42.-
Côtes de Provence (Grenache)  Château Sainte-Marguerite	12.-	70.-

VIN ROUGE		
	1 dl	7 dl
Pinot Noir "Tzalin" J-L Mathieu	10.-	46.-
Bric Ginestra (Nebbiolo) Paolo Conteme Piémont Italie	12.-	62.-
La Bastide Istoria (Syrah) Château La Bastide Lézignan-Corbières France	14.-	81.-
Noir de Bacch' (Gamay / Gamaret) Fabrice Neyroud Chardonne Suisse	13.-	72.-

SPRITZ		
Plum Wine Spritzer Plum Wine Crème de Cassis Eau gazeuse	20.-	
Chandon Garden Sptitz – Moët & Chandon Vin effervescent Argentin, macérat d'écorces d'oranges	19.50.-	80.-

BIÈRES		
		3,3 dl
Kirin (5% Vol.)		8.50.-
Asahi «Super dry» (5.2% Vol.)		8.50.-
Iki Yuzu (4.5% Vol.) Sencha tea		11.-
Iki Gingembre (5.5% Vol.) Green tea		11.-

SPIRITUEUX		
	0,4 dl	1 dl
Vin de Prune (10% Vol.)		10.-
Roku gin (43% Vol.)	25.-	
Kasei Whisky Blended (40% Vol.) Nagano	22.-	

SAKÉ		
Coupe de MIO (5% Vol.)	12.-	1 dl
Pétillant MIO (5% Vol.)	38.-	3 dl
Crème de Nigori (10,5% Vol.)	35.-	2,4 dl
Junmai Ginjo (15% Vol.)	40.-	3 dl
Shochikubai Classic (15% Vol.)	50.-	7,5 dl
Rosé Caro (15,5% Vol.)	115.-	7,2 dl
Kanbara (16,5% Vol.)	105.-	7,2 dl

22.-
DÉCOUVERTE DES SAKÉS
HINATA
SÉLECTION DE 3 VERRES
 3 x 0,5 dl

THÉS D'ASIE		
Green Dragon Thé vert chinois typique, légère amertume, sensation de fraîcheur	10.-	
White Yunnan Silver Tips Thé blanc élaboré à la main, flétri au soleil, arôme doux & floral	10.-	
Jasmine Gold Thé vert aromatisé aux fleurs de jasmin	10.-	
Thé japonais Matcha Iri Ryokucha Élaboré à partir de feuilles de thé 100% locales, assemblé à un thé vert Uji	10.-	
Thé japonais Matcha Kagoshima Servi selon la tradition du "chanoyu" 茶の湯, l'art de préparation du thé matcha à la façon d'une cérémonie	14.-	

SOFT DRINKS		
Eau plate Gazeuse (5 dl)	8.-	
Eau plate Gazeuse (7,5 dl)	11.-	
Mangajo (2,5 dl) Citron & Thé vert Baies de Goji & Thé vert Baies d'Açaï & Thé vert	12.-	
Sprite Fanta Rivella Rouge Rivella Bleu (3,3 dl)	8.-	
Coca Cola Coca Zero (3,3 dl)	8.-	
Jus de Pomme Ramseier	8.-	

Prix en CHF | TVA incluse

BOISSONS DRINKS VINS WINES SAKÉ SAKÉ

HINATA

日向

Chef Denis Nay - Chen Chung Yi



RISING SUN MENU

前菜 - ENTRÉES

SOUPE MISO

EDAMAME

TARTARE DE THON

強肴 - PLATS 寿司の盛り合わせ - MORIAWASE SUSHI

(2 pces.)

SASHIMI THON

NIGIRI SAUMON

HOSOMAKI AVOCAT

HOSOMAKI CONCOMBRE

FUTOMAKI HOMARD ET AVOCAT

URAMAKI DE CREVETTES PANÉES, AVOCAT ET TOBIKO

デザート - DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU THÉ VERT MATCHA

OU

TARTE AU YUZU MERINGUÉE, CITRON VERT ET COULIS DE FRUITS ROUGES

CHF 70.-

par personne

CHEF DENIS' DISCOVERY MENU

前菜 - ENTRÉES

SOUPE MISO

EDAMAME

TARTARE DE THON

強肴 - PLATS 寿司の盛り合わせ - MORIAWASE SUSHI

(2 pces.)

SASHIMI THON

NIGIRI SAUMON

HOSOMAKI AVOCAT

HOSOMAKI CONCOMBRE

FUTOMAKI HOMARD ET AVOCAT

URAMAKI DE CREVETTES PANÉES, AVOCAT ET TOBIKO

ラーメン - RAMEN

NOUILLES JAPONAISES

POITRINE DE PORC FERMIER D'APPENZELL

VOLAILLE DE LA RÉGION DES TROIS LACS

OEUF MOLLET, PAK-CHOI, SHIMEJI ET SHIITAKÉ

デザート - DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU THÉ VERT MATCHA

OU

TARTE AU YUZU MERINGUÉE, CITRON VERT ET COULIS DE FRUITS ROUGES

CHF 100.-

par personne

Prix incluant la TVA & le service.

Pour toute allergie, intolérance alimentaire ou options vegan, merci de vous rapprocher de notre personnel de service.

Suisse: porc, volaille | Écosse: saumon | Philippines: thon | Vietnam: crevettes | Canada: homard | Pacifique nord est: tobiko

Prix incluant la TVA & le service.

Pour toute allergie, intolérance alimentaire ou options vegan, merci de vous rapprocher de notre personnel de service.

Suisse: porc, volaille | Écosse: saumon | Philippines: thon | Vietnam: crevettes | Canada: homard | Pacifique nord est: tobiko